



Simon András

## HAGYOMÁNY, ÚJÍTÁS, MINŐSÉG

A szőlőfeldolgozás-mustnyerés technológiája

A dél-zalai példa

SIMON András

## **Hagyomány, újítás, minőség**

A szőlőfeldolgozás–mustnyerés technológiája

A dél-zalai példa



## **TÁJ ÉS NÉPI KULTÚRA**

A Szegedi Tudományegyetem Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszékének  
kiadványsorozata

**8.**

Alapító szerkesztő: Juhász Antal

Sorozatszerkesztő: Mód László és Simon András

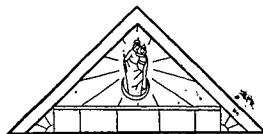
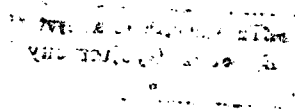
Solymossy Sándor Közhasznú Egyesület  
Szeged

SIMON András

## Hagyomány, újítás, minőség

A szőlőfeldolgozás–mustnyerés technológiája

A dél-zalai példa



SZTE Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék

SZEGED

2012

Megjelent a Magyar Tudományos Akadémia  
Könyv- és Folyóirat-kiadó Bizottsága támogatásával

**SZTE Klebelsberg Könyvtár**



**J001016231**



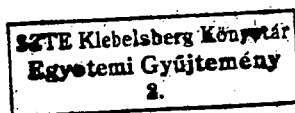
A borítón:

*Gúzsos szőlőprés 1856-ból*

(Förhénc szőlőhegy, Zala m., Simon András felvétele, 2003.)

Az angol nyelvű összefoglalót fordította:

Bugja Zoltán és Bedő Valér



© Simon András, 2012

NYELVEN  
OLVASHATÓ

ISSN 1785-0991

ISBN 978 963 306 194 7

**X 169 267**

Készült:

Innovariant Nyomdaipari Kft

Felelős vezető: Drágán György



*Anyai nagyszüleim:*

*Harmadás József (1897-1970)*

*és neje, Harmadás Józsefné,  
szül. Freischmidt Mária (1904-1982)*

*emlékének!*

# TARTALOM

ELŐSZÓ .....	9
1. CÉLKITŰZÉSEK, FORRÁSOK ÉS MÓDSZEREK, KUTATÁS-TÖRTÉNET .....	13
1.1. Témaválasztás, a kutatás célkitűzései, kérdésfeltevései .....	13
1.2. Az anyaggyűjtés és -feldolgozás módszerei, felhasznált forrástípusok .....	16
1.3. Szakirodalmi előzmények, kutatástörténet .....	20
1.3.1. Eszköz kutatás .....	20
1.3.2. A szőlő- és borkultúra kutatása, különös tekintettel a munkaeszközök vizsgálatára .....	22
2. A TECHNOLÓGIA ÉS A MINŐSÉG ÖSSZEFÜGGÉSE A SZŐLŐFELDOLGOZÁS–MUSTNYERÉS MUNKAFOLYAMATÁBAN (KÁRPÁT-MEDENCEI ÉS EURÓPAI KITEKINTÉS) .....	27
2.1. Alapfogalmak .....	29
2.2. Szedés–fürtválogatás .....	31
2.3. A fürttömeg tömörítése–előzúzása .....	39
2.4. Bogyózás, leszemelés .....	45
2.5. Részleges lényerés .....	49
2.6. Teljes lényerés .....	61
2.7. Utólagos lényerés .....	69
2.8. Sajátos jegyek a mustnyerés munkafolyamatában a vörösborok készítésénél .....	71
2.9. A szőlőfeldolgozás–mustnyerés színhelye .....	74
2.10. Adatok a feldolgozás és a minőség összefüggéséhez .....	74
3. A SZŐLŐPRÉSEK ALKALMAZÁSA ÉS TÁJI TÍPUSAI .....	77
3.1. Főfás vagy bálványos szőlőprések .....	80
3.1.1. Földrajzi és történeti adatok .....	80
3.1.2. Szerkezeti sajátságok .....	84
3.1.3. Elterjedési terület és alkalmazás a Kárpát-medencében ....	90
3.1.3.1. Nyugat-Dunántúl .....	90
3.1.3.2. Észak-Dunántúl .....	98
3.1.3.3. Az erdélyi és partiumi magyar szőlővidékek .....	107
3.1.3.4. Szórványosan előforduló főfás szőlőprések .....	110
3.2. Középsős sajtók .....	113
3.3. Állóorsós sajtók .....	118
3.4. A szőlőprések készítése, díszítésük .....	122

4. DÉL-ZALA SZŐLŐ- ÉS BORKULTÚRÁJA, KÜLÖNÖS TEKINTETTEL A SZŐLŐFELDOLGOZÁS–MUSTNYERÉS TECH- NOLÓGIÁJÁRA .....	129
4.1. Történeti vázlat, statisztikai adatok .....	130
4.2. A szőlőhegy birtoklása és szervezete .....	137
4.3. A település, a gazdálkodás és az építkezés összefüggése, szőlőhegyi életmód .....	146
4.4. Szőlőfajták .....	169
4.5. Szőlőművelés, a termő szőlő éves munkarendje a szüretig .....	172
4.6. A szőlőfeldolgozás–mustnyerés munkafolyamata .....	177
4.6.1. Szedés–fürtválogatás .....	178
4.6.2. A fürttömeg tömörítése–előzúzása .....	179
4.6.3. Bogyózás, leszemezés .....	180
4.6.4. Részleges lényerés .....	180
4.6.5. Teljes lényerés .....	182
4.6.6. Utólagos lényerés .....	204
5. ÖSSZEGZÉS .....	207
IRODALOM .....	209
SUMMARY .....	233



## ELŐSZÓ

Simon András bölcsőhelye körül találta meg máig legfontosabb kutatási témáját, a magyar szőlő- és borkultúra tárgyi világát, hozzávéve e gazdasági ágazat társadalmi beágyazottságát. Könyvében behatóan vizsgálja a szüreti munkálatoknak, azon belül a szőlőtermés feldolgozásának, a mustnyerés munkafolyamatainak, technológiájának több évszázados múltra visszatekintő elemeit, a hagyományos népi borászatnak a tájházára jellemző vonásait.

Nagykanizsán született 1973-ban, ott végezte iskolai, gimnáziumi tanulmányait. A Szegedi Egyetemen 1991-ben kezdte el magyar-történelem szakos tanulmányait; tanári diplomáját 1996-ban szerezte meg ugyanott. Egyetemista éve alatt szerveződött újjá Szegeden a néprajz egyetemi oktatása, indult meg a szakirányú képzés a Juhász Antal, Bellon Tibor és Barna Gábor alkotta „tanári kar” vezetésével. Ennek a szerencsés körülménynek köszönhetően Simon András 1994-ben felvehette harmadik szakjának a néprajzot, amiről hamarosan kiderült, hogy első szakja is lehet, ha maga is akarja. 1998-ban kitüntetéses diplomával zárta egyetemi tanulmányait a néprajz szakon és mostani könyvének kutatási tervével azonnal felvételt nyert az ELTE „Európai etnológia” doktori programjára.

Három évig (1998-2001) PhD ösztöndíjasként folytatta posztgraduális néprajzi tanulmányait és több témára, több néprajzi tájra kiterjedő terepkutatásait. Bellon Tibor és Juhász Antal vezetésével Dél-Zala után eljutott a Kárpát-medence számos magyar néprajzi tájára. Akkoriban Észak-Bánság és Észak-Erdély jellegzetes magyar településeitől a Lendva-vidékig, Kiskunságtól a Bácskán át Szerémségig pásztázta a történelmi Magyarország térségeit. „Kalandozásaiban” társa volt Mód László, akivel – a szőlő- és borkultúra iránti kitartó érdeklődés mellett – etnográfiai látásmódjuk hasonlósága is összeköti mindmáig. Kettejük szerencsés találkozását számos közösen kivitelezett terepkutatás, jó néhány közös publikáció jelzi.

Simon András első néprajzi szakcikke 1996-ban jelent meg. *A Nagykanizsa környéki szőlőhegyek szervezete és őrzése* címen értekezett a Szegedi Egyetem rangos periodikájában, a Néprajz és Nyelvtudományban. Magam a Mód Lászlóval együtt írt Tudományos Diákköri dolgozatukra figyeltem fel először, melyet bíráló tanárként még kéziratban olvashattam. Ebből 1997-ben két, társszerzőként jegyzett közleményük is megjelent szegedi folyóiratokban (*A szőlő és a bor közösségi szerepe az avasi magyaroknál*. Néprajz és Nyelvtudomány XXXVIII. 319–331; *Szüret és mustfeldolgozás három avasi magyar faluban*. Belvedere IX. 176–184). A következő években valóságos sorozatban jelentek meg Simon Andrásnak a magyar szőlő- és borkultúra ismeretlen részleteit feltáró dolgozatai. 2006-ban a mostani könyv alapjául szolgáló PhD értekezésének tézisei végén már 9 önálló és 4 Mód Lászlóval közösen jegyzett publikációját tudta felmutatni. Utóbbiak közül *A hajtástól az újborig. A szőlő és bor*



*ünnepei Lendva-vidéken* (Lendva, 2002) címen megjelent könyv a tudatos hagyományteremtésnek, a helyi közösségek összetartását célzó szokások kölcsönzésének, újrafogalmazásának esettanulmányát tartalmazza. Egyben jól mutatja a fiatal szerzőpáros érzékenységet is a jelenkor népelete iránt, ami a témaspecialista etnográfusoknak sajnálatosan ritka esetben sajátja.

Simon András könyve néprajzi tárgymonográfia, melynek központi kérdésköre a szőlőfeldolgozás és mustnyerés technológiája. A főcímben előre vett „hagyomány, újítás, minőség” tárgymegjelölés a Szerző történeti szemléletét, közelítési, vizsgálati szempontjainak rétegzettségét, eredményeinek a tárgytipológián és tárgytörténeten túlmutató jelentőségét, felhasználhatóságát fejezi ki. Már a doktori értekezés szakmai bírálatának folyamatában is megfogalmazódott, hogy Simon András a hazai néprajzi irodalomban, szorosabban a szőlő- és borkultúra tárgykészletének vizsgálatában, elsőként vállalkozott a technológiák és a munkaeszközök egzakt fogalmi rendszerének kidolgozására. Könyvében a szőlőtermés feldolgozásának döntő szakaszát, a mustnyerés munkafolyamatait elemzte kimerítő részletességgel és pontossággal. Az elemzés központi kérdése a dél-zalai termőtájon alkalmazott technológia és a borminőség összefüggéseinek megállapítása. Ebben a kontextusban elhelyezve írja le az ún. *gúzsos szőlőprés* használatával is jellemezhető Nagykanizsa környéki kistáj (különösen a várostól északra és nyugatra fekvő tucatnyi község) paraszti bortermelésének hagyományait. A termőtáj körvonalazásában, a kutatópontok kiválasztásában meghatározó szerepe volt az imént említett gúzsos szőlőprés előfordulásának.

Ennek a tájspecifikus eszköznek legfőbb jellegzetessége, hogy az előzetesen összezúzott szőlő nem egy lécekből szerkesztett törkölyládába kerül. A főfás prés súlyos, nagy gerendája (*bálvány*, *bábány*) alatt szimmetrikusan elhelyezkedő *présmelencébe* lapátolt szőlőt erdei iszalagból (*Clematis vitalba*) vagy boróka-fenyőből (*Juniperos communis*) font gúzzsal tekerik körbe. Egyszeri préselés után – ami rendszerint három napig tart – a gúzst letekerik az összepréselődtött törkölyről, majd a masszát fejszével, szekercével körben egyenletesen megfaragják. Ezt követően a gúzst ismét felrakják a törkölyre és pár napig ismét préselik. Használat után a gúzst megtisztítják, lemosják és a présház falán szögre akasztva, szárazon tartják a következő szüretig. Simon András a dél-zalai préstípus aprólékos bemutatása, tárgyföldrajzi helyzetének értelmezése, európai párhuzamainak sorra vétele mellett ismerteti a Kárpát-medence préstípusainak teljes tipológiai rendjét, különös tekintettel a főfás vagy bálványos szőlőprések szerkezeti sajátságaira, térségi elrendeződésére. A dél-zalai présekről szólva kitér a terjedelmes gépezetek készítésére, díszítésére, beszerzési helyeire.

Simon András tárgymonográfiája megírása során tudatosan kapcsolódik a néprajz eszkoztörténeti irányzatához és metodikájához. Ezért számíthat a technikátörténet, szélesebben véve az anyagi kultúra kutatásában érintett szakok (régészet, ipar- és agrártörténet, szótörténet, európai etnológia) művelőinek érdeklődésére. Méltó művelője annak a kutatási tematikának, felkészült képviselője annak a látásmódnak és módszertani megközelítésnek, amit Magyarországon a

Bátky, Györffy, Viski triászt követően különösen Gunda Béla, K. Kovács László, Balassa Iván, a szőlő- és borkultúra terén pedig Vincze István, Andrásfalvy Bertalan, Égető Melinda, Kecskés Péter képviselt.

A néprajzi muzeológia, a hazai tárgytörténeti kutatás komoly nyeresége ez a kötet. Örvedetes, hogy Csoma Zsigmond mellett olyan felkészült szakértői vannak ismét a szőlő- és borkultúra történeti-néprajzi kutatásának, mint e kötet szerzője. Simon András jó stílusban megírt, olvasmányos könyvét – az említett tudományszakok képviselői mellett – melegen ajánlom mindenkinek, akit érdekel a bor kultúrája, a bor előállítása és a magyar bortermelés hagyományvilága, éljen Zalában vagy bárhol a világban.

Paládi-Kovács Attila





# 1. CÉLKITŰZÉSEK, FORRÁSOK ÉS MÓDSZEREK, KUTATÁSTÖRTÉNET

## 1.1. Témaválasztás, a kutatás célkitűzései, kérdésfeltevései

Munkám célja a Délnyugat-Dunántúl borkultúrája egy szeletének, a szőlőfeldolgozás és mustnyerés technológiájának és eszközeinek vizsgálata a 19. századtól napjainkig.

A délnyugat-dunántúli régión belül a dél-zalai szőlőtermő tájon, nevezetesen Nagykanizsa, és a várostól északra közvetlenül elhelyezkedő falvak (Nagyrécsce, Palin, Homokkomárom) határában, valamint a Nagykanizsától nyugatra fekvő települések (Rigvác, Valkonya, Becsehely, Tótszentmárton, Letenye) szőlőhegyein végeztem részletes vizsgálatokat a szőlőfeldolgozás–mustnyerés témakörében.<sup>1</sup> A nagyobb tájon belül a kutatópontok kiválasztásában meghatározó szempont volt a vidék borkultúrájában fellelhető *gúzsos szőlőprés* előfordulási, elterjedési, alkalmazási területének feltérképezése, kijelölése.



1. térkép

A vizsgált terület települései

Témaválasztásomnak személyes indítékai vannak. Nagykanizsán születtem és éltem egészen szegedi egyetemi tanulmányaim megkezdéséig. Anyai nagyszüleim a Nagyrécsce határában fekvő *Bacónaki-hegyen* éltek és gazdálkodtak, 12 gyermeknek adtak életet. Néhány éves koromtól minden nyarat itt töltöttem nagyanyámmal, egy vert falú, zsuppfedeles szőlőhegyi *pincében*. Csupán 9 éves voltam, amikor 1982-ben, 78 évesen elköltözött e világról, emlékeim és

<sup>1</sup> A magyar népi kultúra táji tagolódásának legújabb felosztása szerint a vizsgált terület a magyar nyelvterület *nyugati nagyrégiójának nyugati középrégiójában* elhelyezkedő kistérség: *Délkelet-Zala*. BORSOS Balázs 2011. 89–90.

élményeim a vele töltött nyarokról mégis elevenek, s máig meghatározóak maradtak.

Néprajz szakos egyetemi hallgatóként 1994-től kezdtem a Nagykanizsa környéki szőlőhegyek történeti-néprajzi vizsgálatával foglalkozni. Mind a téma, mind pedig a földrajzi terület bővült, tágult az évek során, s érdeklődésem a Kárpát-medence szőlő- és borkultúrájának egészét átfogta, érintette. Szakdolgozatom történelem szakon *A Nagykanizsa környéki szőlőhegyek szervezete és őrzése történeti-néprajzi megközelítésben* címmel született meg 1996-ban, s ennek tanulmányi formált változata lett az első publikációm.<sup>2</sup> Néprajz szakon *A mustnyerés eszközei és módjai a magyar szőlőkultúrában, különös tekintettel a főfás szőlőprésekre* címen nyújtottam be 1998-ban diplomamunkámat. E téma további kutatásának eredményeit összegeztem doktori (PhD) disszertáciomban, melyet az ELTE Néprajztudományi Doktori Iskolájának Európai Etnológia programjában készítettem el Prof. Dr. Paládi-Kovács Attila témavezetésével, és védtem meg 2007-ben. Jelen munka – a dolgozat két opponense: Dr. Égető Melinda és Dr. Kocsis Gyula véleményének figyelembe vételével – ennek könyvvé formált változata.

A könyv első részében (2. fejezet) – abból kiindulva, hogy a vizsgált témáról szóló publikációk terminuskészlete nem egységes, illetve nem megnyugtatóan rendszerezett – a korábbi szakirodalom fogalomhasználatát és rendszerezési eredményeit továbbgondolva, kísérletet teszek a *szőlőfeldolgozás–mustnyerés* munkafolyamata szakaszainak definiálására, és e fázisok (*szedés-fürtválogatás, bogyózás, fürttömeg tömörítése-előzúzása, részleges lényerés, teljes lényerés, utólagos lényerés*) egymáshoz való viszonyának meghatározására. Célom a technológia, az eszközök és eljárások rendszerezése, koronkénti, tájankénti és társadalmi rétegekhez kapcsolódó bemutatása, elemzése elsősorban a történeti, néprajzi, valamint borászati szakirodalom alapján. A fejezet tehát egy általános fogalmi rendszer kidolgozására vállalkozik. A szőlőfeldolgozás–mustnyerés munkaszakaszainak bemutatásakor a történetiséget és az összehasonlító szemléletet alkalmazva konkrét táji példákat sorakoztatok fel a Kárpát-medence területéről, lehetőség szerint európai kitekintéssel.

A következő egységben (3. fejezet) a *teljes lényerés* eszközeinek, a szőlőpréseknek Európában és a magyar nyelvterületen való elterjedtségét, alkalmazását tárgyalom. Kiemelt helyen foglalkozom a *főfás* vagy *bálványos* szőlőprésekkel. A hagyományos, fából készült borsajtók ezen főtípusán belül – elsősorban szerkezeti sajátosságaik alapján – új szempontokat felvetve igyekszem a szakirodalomban szereplő tipológiát árnyalni. Az áttekintésben a néprajzi szakirodalom mellett saját kutatási eredményeim is szerepelnek. Ezek az adatok egyben összehasonlítóként, kontrollanyagként állnak a legrészletesebben elemzendő délnyugat-dunántúli kistérség anyaga mellett.

---

<sup>2</sup> SIMON András 1996.



A továbbiakban (4. fejezet) átfogó igénnyel szólok a dél-zalai mikrotáj természeti, ökológiai viszonyairól, a szőlő- és borkultúra múltjáról, társadalmi és gazdasági szerepéről, a szőlőművelés és borkezelés módjáról, munkarendjéről, a szőlőhegyi szórványtelepülésekről, a szőlőhegy építményeiről, a hegyközségi szervezetről és a szőlőhegyi életmódról. Mindezen belül kiemelten és hangsúlyosan vizsgálom a technológia és a minőség összefüggését, a hagyomány és újítás szerepét és viszonyát a mustnyerés munkafolyamatában az alább ismertetendő problémakörök, kérdésfeltevések valamint a 2. fejezetben bemutatott fogalmi rendszer alapján.

A vizsgált terület és téma szempontjából központi szerepet tulajdonítok egy napjainkban is még szórványosan fellelhető, archaikus technológiát őrző préstípusnak, a *gúzsos szőlőprés*-nek. Foglalkozom e technológia technikátörténeti vonatkozásaival, elterjedési területével, európai párhuzamaival.

A hagyományos eszközök és technológiák mellett vizsgálom, milyen hatása volt a gyári vasprések megjelenésének a 19–20. század fordulójától, illetve miként élt tovább és újult meg szerkezetileg a főfás szőlőprés-típushoz kötődő évszázados hagyományos technológia a 20. század végéig (innovatív átalakítások). A téma feldolgozásának részét képezi a munkaeszközök díszítettségének, szimbolikájának, valamint a használaton kívül került préselemek másodlagos használatának vizsgálata.

Mindezek alapján munkahipotéziseim, kérdésfeltevéseim a következők:

1.) Zala megye vizsgált területe nem tartozott és többségében ma sem tartozik Magyarország elsőrendű minőségi borvidékei közé, de a szőlő- és borkazdálkodás gyakorlatának figyelmet érdemlő múltja, nagy hagyománya volt mindig. A kiválasztott mikrotáj éppen ezért alkalmas arra, hogy a technológia és minőség összefüggésében vizsgáljuk a mustnyerést archaikus vonásainak fennmaradását és továbbélését.

2.) A technikai színvonal függ a hagyományoktól, a társadalmi rétegek és tájak érintkezésétől, közvetítőkészségétől. A mustnyerés eszközei és módjai – noha csupán egy szeletét adják a szőlő- és borkultúra komplex témájának – lényegében kifejezik az adott borvidék, szőlőtermő táj borkultúrájának sajátosságait. A múltbéli hagyományokat tovább éltető eljárások és eszközök szoros összefüggésben lehetnek a természeti feltételekkel, a fajtaállománnyal, meghatározzák a produktum minőségét és mennyiségét, a szőlőhegyi, falu- és városbeli épületek nagyságát és funkcióját. Ezen előfeltevések a következő kérdések megválaszolását teszik szükségessé:

Mennyiben határozza meg az alkalmazott technológia és munkaeszköz, annak helyszíne és használata a borkultúra, illetve a szőlőhegy más elemeit: pl. a szőlőhegyi építkezést, a kintlakást, az életmódot, a gazdálkodás közösségi, társadalmi szervezettségét?

Milyen mértékben, a vizsgált terület mely részein érhető tetten a hagyomány és innováció dinamikája, a gyári vasprések egyszerű átvétele helyett illetve mellett a régi prések és szőlődarálók átalakítása, újak készítése a hagyományos

szerkezeti és működési elvek szerint? A hagyomány és innováció köthető-e egyértelműen generációkhoz?

3.) A dolgozat témája szempontjából hangsúlyos kérdés, mennyire meghatározó eszköze és technológiája (volt) a gúzsos szőlőprés e vidéknek, időben és térben hol húzható meg az elterjedési kör, és mi indokolja az alkalmazás földrajzi határait?

Az igen nagy kultúrtörténeti múltra visszatekintő főfás szőlőprések eredete a magyar borkultúrában még nem teljesen tisztázott. E típus morfológiai és táji elhatárolásához, a technika- illetve szerkezet-történeti különbségek leírásához, a taposás és préselés viszonyának, változásának megállapításához igyekszem munkámban újabb adatokat hozni és azokat értelmezni.

## 1.2. Az anyaggyűjtés és -feldolgozás módszerei, felhasznált forrástípusok

A vizsgálat időszakaként a 19–20. századot jelöltem meg. A 19. század elejétől, még nagyobb számban a század derekától számolhatunk a magyarországi szőlészeti-borászati szakirodalom kibontakozásával. Néprajzi leírások a 20. század legelejétől születtek témánkról. A terepen gyűjtött adatok, megfigyelések napjainkra vonatkoznak, az adatközlői visszaemlékezések legfeljebb a két világháború közötti időszakra, de zömmel a 20. század második felére nyúlnak vissza. Az adattári anyagok illetve a tárgyi emlékek nagy része is a 19–20. századból való. A munka – levéltári forrásokra hivatkozva, agrártörténeti, technikátörténeti és kultúrtörténeti adatokat is felsorakoztatva – alkalmanként a korábbi századokat is érinti. A 19–20. század által lefedett időperióduson belül jelentős változásokat hozó fordulópontnak kell tekintenünk témánk egésze szempontjából a filoxéra (szőlőgyökértetű) megjelenését és pusztítását, vagyis az 1880–1890-es évek időszakát, majd a 20. század derekának, végül pedig az 1990-es éveknek a társadalmi-gazdasági átalakulási folyamatait.

Az anyaggyűjtés módszerei között elsőként a terepmunkát említem. Az elmúlt másfél évtized során rendszeres néprajzi gyűjtést végeztem a dél-zalai szőlőtermő tájon. Terepmunkám a Nagykanizsa közvetlen közelében fekvő szőlőhegyeken (*Förhénc, Cserfő, Bacónaki-hegy*) volt a legintenzívebb, a szőlő- és borkultúra egészére kiterjedő. Interjúkat készítettem, résztvevő megfigyelőként számos munkaalkalom, szüret részese voltam, prés- és prэшáz-felméréseket, valamint fotó- és videóanyagot rögzítettem a kutatás során.<sup>3</sup>

A terepen gyűjtött emlékanyagot és a jelenbeli (recens) megfigyeléseket adattári gyűjtéssel igyekeztem kiegészíteni, összevetni. Értékes adatközléseket,

<sup>3</sup> A videóanyagból rövid (9 min.) néprajzi dokumentumfilm is készült: KUPÓ Jenő–SIMON András: *A mustnyeres archaikus eszközei a Délnyugat-Dunántúlon* (angol kommentárral ellátott kópia is született), illetve másik vágott verziója *A gúzsos szőlőprés* címmel. (Szegedi Tudományegyetem Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszékének Adattára, videótár: SZENTA 3–1996.)

leírásokat találtam a Néprajzi Múzeum kéziratgyűjteményében (EA), áttekintettem a Néprajzi Múzeum fotótárát, a Zala megyei múzeumok (elsősorban a nagykanizsai Thúry György Múzeum és a keszthelyi Balatoni Múzeum) adattárát, fényképgyűjteményét illetve tárgyi anyagát, valamint a Magyar Mezőgazdasági Múzeum Munkaeszköz-történeti Archívumát.

Igyekeztem minél teljesebben számba venni a témára és a területre vonatkozó magyar és nemzetközi néprajzi, (hely)történeti, nyelvészeti és szőlészeti-borászati szakirodalmat, a néprajzi atlaszok, a statisztikai munkák, az írott történeti (levéltári) források, valamint az ezeket közreadó gyűjtemények adatait.

A munka célkitűzéseinek megfogalmazásában hangsúlyoztam, hogy a téma bemutatása során erős hangsúlyt fektetek a technikátörténeti, eszköztörténeti szempontú kutatásra és feldolgozásra, melynek komoly tudománytörténeti előzménye és módszertana van mind a hazai néprajzkutatásban, mind pedig az európai etnológiában. Az alábbiakban tömören ismertetem ezeket a módszereket, szempontokat, amelyeket munkámban magam is irányadónak tekintek.

Tudományszakunk történetében BALASSA Iván, az agrárnéprajz itthon és nemzetközileg egyaránt nagyra tartott kutatója foglalkozott részletesen a munkaeszköz-kutatás kérdéskörével és tudománytörténeti alakulásával. A munkaeszközök néprajzi szempontú vizsgálata HERMAN Ottó halászati és pásztorélettel kapcsolatos kutatásai nyomán indult el, fontos szempontként jelent meg JANKÓ János munkásságában a „népies munkaeszközök” gyűjtésével kapcsolatban, majd az ő munkájának folytatásaként BÁTKY Zsigmond *Útmutatójában*<sup>4</sup> jut újra kifejezésre. Ezen előzményeket ismertetve, JANKÓ nyomán BALASSA is hangsúlyozza tanulmányában az eszköztípológiának mint módszernek a fontosságát. „A típus a közös tulajdonsággal rendelkező tárgyaknak, munkaeszközöknek általánosított alapformája, mely a főbb, jellegzetesebb vonásokat tartalmazza.”<sup>5</sup> A tipológia, a típusalkotás tehát egy olyan munkamódszer, amely a nagymennyiségű anyagban a tájékozódást, az eligazodást segíti, de ezáltal az anyagot az elemzésre is előkészíti, alkalmassá teszi. A tipológia a kartográfiai módszerrel párosulva a tárgy-, eszköztípusok földrajzi elterjedtségének határait képes megjeleníteni. Mindehhez érdemes idéznünk SZOLNOKY Lajost, aki a munkaeszköz-kutatásra vonatkozó módszertani nézeteit a kenderrost-feldolgozás eszközeiről szóló monográfiájában fogalmazta meg: „Első lépésként a rendelkezésünkre álló, a magyar etnikumot reprezentáló adatokat az összehasonlításhoz legalkalmasabban rendezni kell: meg kell alkotni az egyes vizsgált eszközök és eljárások típusait, mégpedig funkcionális, formai és szociális kritériumok alapján, a terminológia messzemenő figyelembevételével. E rendszerezés után kell következzen az így megállapított típusok elterjedési területeinek meghatározása, azaz a kartografikus interpretáció.”<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> BÁTKY Zsigmond 1906.

<sup>5</sup> BALASSA Iván 1979. 2.

<sup>6</sup> SZOLNOKY Lajos 1972. 14.

BALASSA Iván a munkaeszköz-kutatás sokrétű, interdiszciplináris jellegét is kiemeli, melyben a néprajz mellett az agrártörténet, a technikátörténet, a régészet és az etimológia juthat jelentős szerephez. (Saját témakutatásom során ezt magam is tapasztaltam, s alkalmazni igyekeztem.) Módszertani nézeteit ekképp summázza: „A feldolgozásban az összes lehető forrásokat megszólaltatva a funkció, a használat kérdését kell alaposan szemügyre venni, nem felejtkezvén meg az egyén, akár mint alkotó, akár mint a szerszámmal munkát végző szerepéről. Az egy-egy munkafolyamat elvégzésére szolgáló eszközöket együttesen, egymáshoz kapcsolódva kell bemutatni, mert a kérdéseket így jobban és könnyebben meg lehet oldani. Foglalkozni kell a munkaeszközöknek a termelésben betöltött szerepével és ennek társadalmi vonatkozásaival, mely minden esetben két irányú hatást foglal magába: a társadalomgazdasági igény alakítja a munkaeszközöket, azok pedig visszahatnak a termelés áttételével a társadalomra.”<sup>7</sup>

A tárgyelemző vizsgálatoknak új szempontrendszerét és módszertanát járja körül – hazai, de főleg nemzetközi (elsősorban skandináv) kutatástörténeti párhuzamokra is utalva – HOFER Tamás. Tanulmányában egy-egy család, falu, mezőváros teljes tárgyállományának, vagyis a „tárgyuniverzumoknak” az elemzését szorgalmazza. A néprajzi tárgypopuláció-vizsgálatok módszerével „egy-egy helyi társadalom szerkezetét, gondolkodásmódját, aspirációit” lehet feltárni.<sup>8</sup>

A Rolf W. BREDNICH által szerkesztett, a német néprajz és az európai etnológia főbb kutatási területeinek tudománytörténeti és módszertani alapvetését adó, összegző igényű kézikönyvként is szolgáló kötet *Geräteforschung* (*Eszköz-kutatás*) fejezetében Hinrich SIUTS a mezőgazdasági munkaeszközök kutatásában a követendő módszertani elveket számba véve hangsúlyozza az eszköz és a munkafolyamat szoros kapcsolatát, vagyis azt, hogy a vizsgálat nem korlátozódhat kizárólag magára az eszközre, hanem ki kell terjednie a vele vagy általa végzett munkára is. A dokumentálás és feldolgozás során a kutatónak fel kell térképeznie, hogy miként és mire használták/használgák az eszközt, melyek a legfontosabb részei: azaz el kell helyezni az adott munkaterületen, munkafolyamatban. Törekedni kell a tárgy elemeinek, részeinek legaprólékosabb dokumentálására, s adatainak (pl. méreteinek) legalaposabb lejegyzésére. A precíz dokumentálás módja a rajz vagy fotó készítése lehet. Rögzíteni kell, hogy az idők folyamán milyen változások, változtatások, átalakítások, javítások történtek az eszközön, s hogy mindezekkel együtt hogyan alakult a tárgy használata, megmaradt-e eredeti szerepében, vagy ebből kiszorulva, másodlagos funkciót kapott. Fontos mindemellett a tárgy alapanyagainak feltüntetése, korának, származásának, beszerzési vagy készítési módjának, valamint elterjedési körének, területének, meghatározása. A német néprajzi és nyelvészeti kutatások *Wörter und Sachen* (*Szavak és dolgok/tárgyak*) irányzata jegyében a szerző hangsúlyozza az elnevezés, a terminológia vizsgálatát, mely főként az elterjedési területre vo-

---

<sup>7</sup> BALASSA Iván 1979. 11.

<sup>8</sup> HOFER Tamás 1983.

natkozóan adhat információkat. A leglényegesebb feladatok közé tartozik a munkaeszköz funkciójának és a hozzá kapcsolódó munkafolyamatnak az ismeretése. SIUTS szerint ennek legjobb módszere a filmes dokumentálás. A munkafolyamat bemutatásakor az eszköz és használójának viszonya, a munkatapasztalat, valamint a munkaeszköz alkalmazásának, illetve lecserélésének gazdaság- és társadalomtörténeti háttere és hatása számít elsődleges vizsgálati szempontnak. A gyűjtött, dokumentált anyagot az elterjedési terület, az alkalmazási mód és az eszköz történetének egységében célszerű bemutatni. Hangsúlyozza a szerző mind a történeti, mind pedig a regionális-lokális források adatainak használatát, valamint a mikroelemzést mint módszert.<sup>9</sup> Ezekkel megegyező módszertani elveket hangsúlyoz Tea SEPPÄLÄ, a Freiburg környéki szőlő- és borkultúrát vizsgáló monográfiája bevezetőjében, ahol külön szakaszt szentel az eszköz kutatás tudománytörténeti és metodológiai taglalásának.<sup>10</sup>

A szőlőfeldolgozás eszközeinek és módjainak igen részletes és alapos rendszerezését a magyar tárgyi néprajz kutatástörténetében elsőként VINCZE István adta.<sup>11</sup> Kelet-Európára vonatkozó történeti-néprajzi összehasonlító vizsgálatai a szőlőkultúrában megnyilvánuló táji-termelési típusokra, a különböző társadalmi helyzetű termelők eljárás módjára, eszközkészletére, a változó gazdasági-társadalmi tényezők hatására, a hagyományos formákhoz való ragaszkodás és a technikai újítások viszonyára hívják fel a figyelmet: „Ezekből a vizsgálatokból kitűnik, hogy a műveltség egész köréből kiragadott, egyetlen jellemző eszköz vagy elem művelődéstörténeti elemzéséből szinte az egész kultúra fejlődése, alakulása, változása kirajzolódik. [...] Magukban az egyes történeti-tájéki-termelési típusokban rendkívül komplex fejlődés tükröződik. Egyidőben mutatkozik meg bennük a fejlődő gazdasági-kulturális kép és a változó etnikai történeti hatás, a társadalom vertikális és horizontális mozgása.”<sup>12</sup> Lényegében ezzel egybecsengő módszertani felfogást vall Rudolf WEINHOLD német kutató is, aki szintén behatóan foglalkozott a szőlészeti-borászati eszközökkel. Ő azért tartja fontosnak a munkaeszközök morfológiai és technológiai vizsgálatát, „mert a művelés, a használatuk és az idő folyamán formájukban és funkciójukban fellépő változások a munkamódszerekre, valamint e művelési forma fejlődési szintjére és időbeli változásaira, a kutatási területen belül folyó szőlőművelés eredetére és más szőlőművelő területről (Nyugat-, ill. Délkelet-Európa) kiinduló hatásra, a termelési feltételek és szükségletek változására vonatkozó következtetésekre vezethetnek.”<sup>13</sup>

Az anyagfeldolgozás során – az idézett szempontokhoz igazodva – a különféle források és a terepmunka adatait elemző-értelmező igénnyel, kritikai szemlélettel, az ok-okozati viszonyokat keresve, a jelenségek összefüggésrend-

<sup>9</sup> SIUTS, Hinrich 2001. 156–162.

<sup>10</sup> SEPPÄLÄ, Tea 2001. 15–18.

<sup>11</sup> VINCZE István 1958a; 1975.

<sup>12</sup> VINCZE István 1971. 310–314.

<sup>13</sup> WEINHOLD, Rudolf 1963. 412.

szerét, gazdasági és társadalmi kontextusát megrajzolva, a történetiséget és az összehasonlító módszert szem előtt tartva és alkalmazva próbálom logikus, szerkesztésszerűvé formálni.

### 1.3. Szakirodalmi előzmények, kutatástörténet

A magyar és európai néprajztudomány a szőlő- és borkultúra vizsgálatára – néhány számottevő előzmény után – csak a 20. század dereka táján kezdett fokozottabb figyelmet fordítani. Ugyanerre az időszakra tehető a módszeres munkaeszköz-kutatás megindulása is.

#### 1.3.1. Eszköz-kutatás

A mezőgazdasági munkaeszközök hazai kutatásának, rendszerezésének, s a vizsgálati módszerek, a gyűjtemények európai szintű összehangolásának kérdéseit több írásában BALASSA Iván tárgyalja, akinek tevékeny, meghatározó szerepe volt e munkálatok szervezésében, alakításában és megvalósításában.<sup>14</sup> Az eke és szántás agrárnéprajzi monográfiája<sup>15</sup> mellett az ő nevéhez fűződik a Magyar Mezőgazdasági Múzeum Munkaeszköz-történeti Archívumának létrehozása (1962) és folyamatos bővítése. A gyűjtemény a magyarországi múzeumokban őrzött mezőgazdasági munkaeszközök adatait és fotóját tartalmazó kartonokból, valamint a munkaeszközök, munkafolyamatok szakajtóbeli és ikonográfiai (pl. kalendárium-metszetek) ábrázolásait dokumentáló adatlapokból áll.<sup>16</sup>

Az eszköz(váltás)kutatás 20. század második felében sokasodó irodalmából TAKÁCS Lajosnak a vágóeszközökre, TÁLASI Istvánnak az aratóeszközökre vonatkozó elemzéseit, SZOLNOKY Lajos módszertanilag is példaértékű monográfiáját a kenderrost megmunkálás eszközeiről és munkafolyamatáról, valamint FÉL Edit és HOFER Tamás átányi kutatásainak a munkaeszköz és használója közötti kapcsolatot új elemzési szempontként érvényesítő munkáját emelem ki.<sup>17</sup>

Történeti-néprajzi szempontból BELÉNYESY Márta főként 14-15. századi adatokat elemezve mutatja be a magyar agráriumot, figyelmet szentelve az egyes mezőgazdasági kultúrákhoz kötődő művelési eszközökre.<sup>18</sup> A néprajzi irodalom mellett szólnunk kell az eszköz-kutatás, eszköztipológia régészeti eredményeiről is. Ezen munkák közül MÜLLER Róbertnek a mezőgazdasági vaseszközöket

---

<sup>14</sup> BALASSA Iván 1964; 1967; 1972.

<sup>15</sup> BALASSA Iván 1973.

<sup>16</sup> Bővebben lásd: BALASSA Iván 1972.

<sup>17</sup> TAKÁCS Lajos 1968–69; TÁLASI István 1971; SZOLNOKY Lajos 1972; FÉL Edit–HOFER Tamás 1961; 1974.

<sup>18</sup> Szűkebb témánk szempontjából a szőlő- és gyümölcsstermesztéssel foglalkozó tanulmánya említendő. (BELÉNYESY Márta 1955.)

bemutató monográfiáját emelem ki, mely a metszőkések bemutatásával a szőlőművelés eszközeit is érinti.<sup>19</sup>

A munkaeszköz-kutatás nemzetközi állásáról BALASSA Iván már idézett munkáiból, FÉL–HOFER kutatási beszámolójából valamint PALÁDI-KOVÁCS Attila összefoglaló tudománytörténeti írásából egyaránt jól tájékozódhatunk.<sup>20</sup> A nevek, irányzatok, műhelyek újbóli felsorolása e helyütt nem célom; csupán a Dániában szerveződő és meginduló nemzetközi mezőgazdasági munkaeszköz-kutatásokhoz kapcsolódóan 1968-tól megjelentetett folyóiratra, az angol nyelvű *Tools and Tillage*-re, s szerkesztői közül Axel STEENBERG munkásságára kívánom felhívni a figyelmet.

A magyar szerzők közül HOFFMANN Tamás, a nemzetközi agrártörténeti, agrárnéprajzi szakirodalom eredményeit szintetizáló és értelmező monográfiájának első része szól – történeti és ökológiai szempontokat érvényesítve – az európai parasztok munka- és eszközkulturájáról.<sup>21</sup>

A munkaeszközök kutatásában nem csupán a terepen végzett megfigyelések vagy a múzeumi gyűjteményekben fellelhető tárgyak, hanem az ikonográfiai ábrázolások is fontos, szemléletes források. Ezek többsége a középfő és újkor századaiból maradt ránk. Főbb típusait (táblaképek, freskók, szobrok, címerek, pecsétek, céhes iratok és jelvények, tankönyvek és kalendáriumok) és ezek forrásértékét hazai viszonylatban BALASSA Iván ismertette, utalva a nemzetközi vizsgálatokra is. Ezek közül Wilhelm HANSEN munkáit emelem ki, aki a források értelmezésében a keletkezés idejének megállapítását és az ábrázolás lokalizálást, vagyis földrajzi területhez kötését tartja fontosnak.<sup>22</sup>

Az európai etnológia tudománytörténetét tekintve a tágabb értelemben vett tárgykutatásról, beleértve a munkaeszközök vizsgálatát is, legutóbb GUBA Szilvia adott magyar nyelven rövid összefoglaló áttekintést.<sup>23</sup> A szűkebben értelmezett munkaeszköz-kutatásban – a módszertani fejezetben már hivatkozott – Hinrich SIUTS munkásságára és kutatástörténeti összegzésére utalok újra, melyben a szerző négy, az eszközvizsgálat szempontjából fontos alapfogalmat használ és definiál. Az *ergológia* tárgy- és eszközvizsgálatot jelent, melynek része az *ergonómia* (az ember és a munkaeszköz viszonyának vizsgálata), a *technológia* (a nyersanyag vagy a megmunkálásra váró alapanyag feldolgozása) és a *technika* (a megvalósításhoz szükséges tudás, ismeret).<sup>24</sup>

<sup>19</sup> MÜLLER Róbert 1982.

<sup>20</sup> BALASSA Iván 1964; 1967; FÉL Edit–HOFER Tamás 1961; PALÁDI-KOVÁCS Attila 2002. 9–15.

<sup>21</sup> HOFFMANN Tamás 1998. (Szüret c. fejezet: 350–353.)

<sup>22</sup> BALASSA Iván 1981; HANSEN, Wilhelm (Hrsg.) 1969; HANSEN, Wilhelm 1984.

<sup>23</sup> GUBA Szilvia 2005. 433–439.

<sup>24</sup> SIUTS, Hinrich 2001. 155.; lásd még a Magyar Néprajzi Lexikon szócikkét: „ergológia, tárgyi néprajz: főleg német és francia nyelvterületen elterjedt kifejezés a kultúra anyagi objektumaival és azok készítményi technológiájával foglalkozó vizsgálatok összefoglaló megnevezésére, olykor ideértve a kapcsolódó szokások, társadalmi, vallási és gazdasági tényezők kutatását is.” (BODROGI Tibor 1977. 721.)

### 1.3.2. A szőlő- és borkultúra kutatása, különös tekintettel a munkaeszközök vizsgálatára

A Kárpát-medence borvidékeinek első rendszeres feltérképezését BÉL Mátyás tűzte célként maga elé a 18. század első felében.<sup>25</sup> Egy évszázaddal később SCHAMS Ferenc 1832–33-ban megjelent, kétkötetes német nyelvű munkája 14 borvidéket megkülönböztetve, s minőségileg is osztályozva ad részletes jellemzést szőlő- és borkultúránk korabeli állapotáról.<sup>26</sup> A szerző értékes eszköz- és munkafolyamat-leírásokat ad, és gondos figyelmet fordít az újítások bemutatására. Nyugat-Európában, Német- és Franciaországban a 18. század végén láttak napvilágot az első jelentősebb, munkaeszköz-illusztrációkat és munkafolyamat-leírásokat is tartalmazó szőlészeti-borászati szakkönyvek.<sup>27</sup>

A 19. század második felében megjelenő, a magyar szőlő- és borgazdálkodás megújítását célzó szakkönyvek és szakfolyóiratok – amelyek közül egynehány bőséggel merít a fél évszázaddal korábbi nyugat-európai művekből – jól rögzítik a kor szőlészeti-borászati technológiájának viszonyait, s egyben ajánlják az újabb eszközök alkalmazását.<sup>28</sup> Feltétlenül szólnunk kell KELETI Károly 1875-ben kiadott, alapos, minden részletre kiterjedő szőlészeti statisztikájáról, mely a községsoros számadatokon felül értékes szöveges leírásokat is ad, többek között a szőlőfeldolgozás és borkészítés eszközeiről és módjairól a magyar borvidékeken.<sup>29</sup> E munka súlyát az a tény is erősíti, hogy adatai a filoxéravész hazai megjelenése (1875) és terjedése előtti utolsó pillanatot dokumentálják. Témánk szempontjából becses forrásnak bizonyult a magyar Millennium, illetve a századforduló időszakának két nagyvű, reprezentatív, tartalmában és kivitelében egyaránt gazdag vállalkozása: *Az Osztrák-Magyar Monarchia Írásban és Képben* (21 kötet, 1886-1901), valamint a BOROVSZKY Samu főszerkesztésében napvilágot látott *Magyarország Vármegyéi és Városai* (26 kötet, 1896-1914) című sorozat. E kötetekben a szőlészeti-borászati viszonyokat taglaló írások ugyan eltérő

<sup>25</sup> Munkáját nem tudta maradéktalanul bevégezni, csupán a tokaji, soproni, kőszegi, budai, szentgyörgyi és miskolci borvidékekről készültek el leírásai. Általános és átfogó történeti-földrajzi országleíró munkájában (*Notitia Hungariae...*) az egyes megyék leírásakor viszont mindig kitér a szőlő- és borgazdálkodás helyzetének jellemzésére.

<sup>26</sup> SCHAMS, Franz 1832-1833.

<sup>27</sup> A teljesség igénye nélkül a francia szerzők közül a 18. század végéről ROZIER, CHAPTAL, a németek közül a 19. század elejéről BABO és MACH nevét említhetjük. Műveiket több nyelvre is lefordították (vö.: CHAPTAL et alii I-II. 1804; FÁBIÁN József 1805.), illetve többször is kiadták (vö.: BABO – MACH I-II. 1893–1896.).

<sup>28</sup> Ugyancsak a teljesség igénye nélkül: vizsgált területünkről: PÉTERFFY József 1864; TERSÁNCZKY József nagykanizsai orvos munkái (1869; 1874); ÁRVAY István 1881. Általános (országos) munkák: GYÜRKY Antal 1861; 1879. ENTZ Ferenc–GYÜRKY Antal–GYÜRKY Pál 1868; ENTZ Ferenc–MÁLNAY Ignác–TÓTH Imre 1869; ENTZ Ferenc–MÁLNAY Ignác 1870; CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885; a folyóiratok közül: *Borászati Füzetek* (1869-1873), *Borászati Lapok* (1874-1944), *Gazdasági Lapok* (1849-1880, 1882-1924).

<sup>29</sup> KELETI Károly 1875. (VI. fejezet: *A szüret, sajtolás és mustkészítés* [93–104.]; VII. fejezet: *A bortermelés* [105–131.])



színvonalúak, terjedelműek és kidolgozottságúak, de általában értékes és használható adatokat tartalmaznak egy-egy területre vonatkozóan.

A néprajzi szakirodalomban a szőlő- és borkultúra tárgyi emlékeinek és a technológiai eljárásoknak viszonylag bő fejezetet szentel táji monográfiájában JANKÓ János és GÖNCZI Ferenc<sup>30</sup>, nem sokkal később pedig kimondottan e témát részletezi tanulmányaiban – a történeti (régészeti) vonatkozásokat is taglалva – VAJKAI Aurél.<sup>31</sup> A magyarság „szőlőműveléséről” szaktudományunk első összszegző igényű kézikönyve szűkszavú összefoglalást közöl, ami azonban tartalmaz munkafolyamat- és eszközleírásokat is.<sup>32</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan a balkáni vörösborkultúra területét jellemző szőlőfeldolgozást és borkészítést ismertette részletesen.<sup>33</sup> VINCZE István az 1950-es évek második felétől az 1980-as évek derekáig a szőlészeti és borászati munkaeszközök szinte mindegyikének rendszerezését elvégezte. Tanulmányai – melyek nagy része az egész Kárpát-medence területét veszi alapul, más részük a borsodi Hegyközben végez mikrovizsgálatokat – alapos terepmunkáról, valamint a kartográfiai módszer alkalmazásáról tanúskodnak.<sup>34</sup> Az 1960/70-es évektől a téma régészeti leletanyagának számbavételére, elemzésére is születtek példák, éppen az egykori római provincia területére, a Dunántúlra vonatkozóan.<sup>35</sup>

A Kárpát-medence szőlő- és borkultúrájáról összefoglaló jelleggel legutóbb – számos korábbi, s írásom további fejezeteiben sűrűn hivatkozott munkái után – ÉGETŐ Melinda írt. Tanulmánya a történetiség érvényesítése mellett részletesen mutatja be a szőlészet és borászat éves munkarendjét, a munkafolyamatokat és az eszközöket.<sup>36</sup> A szőlészeti és borászati munkaeszközöknek a 19–20. század fordulóján végbemenő változását először Somló példáján, majd a Dunántúlra kiterjesztve, aztán pedig időben és térben is nagyobb ívet rajzolva, vagyis a középkorig visszatekintve, s az egész magyarországi szőlő-borágazatot alapul véve vizsgálta CSOMA Zsigmond.<sup>37</sup> Kiváló adatokat hoznak a mustnyerés eszközeiről, módjairól és a feldolgozás színhelyéül szolgáló építményekről KECSKÉS Péter írásai<sup>38</sup>, nemkülönben az egy-egy szőlővidék termelési hagyományait bemutató monográfiák, tanulmányok, közlemények sokasága.<sup>39</sup> Magam a Délnyugat-Dunántúlról, az Avas-vidékről (Szatmár vm., Románia) és Kiskunhalas környékéről publikáltam kutatási eredményeim a szőlőfeldolgozás-

<sup>30</sup> JANKÓ János 1902. 251–283; GÖNCZI Ferencz 1914. 571–582.

<sup>31</sup> VAJKAI Aurél 1938; 1939b

<sup>32</sup> GYÖRFFY István é.n. A *Gazdálkodás* fejezetén belül a *Szőlőművelés* alfejezet a 196–198. oldalak között olvasható.

<sup>33</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan 1957; 1962; ÉGETŐ Melinda a balkáni hatás megjelenését az Alföld szőlő- és borkultúrájában vizsgálta. (ÉGETŐ Melinda 1991.)

<sup>34</sup> VINCZE István 1957; 1958a; 1958b; 1960a; 1960b; 1971; 1975; 1984.

<sup>35</sup> FÜZES F. Miklós–SÁGI Károly 1968.; KECSKÉS Péter–PETŐ Mária 1974.

<sup>36</sup> ÉGETŐ Melinda 2001.

<sup>37</sup> CSOMA Zsigmond 1978; 1981; 1994–1995; 2010.

<sup>38</sup> KECSKÉS Péter 1985., 1987., 1991., 1992.

<sup>39</sup> Ezen munkák adataira, megállapításaira a dolgozat további fejezeteiben utalok majd.

mustnyérés eszközeiről, munkafolyamatáról, illetve a téma kutatástörténeti vázlatát összegeztem.<sup>40</sup>

A vizsgált földrajzi térség (Délnyugat-Dunántúl) szőlő- és borkultúráját – mint arra a könyv további fejezeteiben részletesen utalok majd – az eddig felsorolt kutatók közül elsősorban VINCZE István és KECSKÉS Péter munkái érintik. Zala megye középkori bortermeléséről HOLUB József közöl adatokat.<sup>41</sup> Helytörténeti, nyelvészeti és néprajzi munkáiban MARKÓ Imre Lehel foglalkozik a kiskanizsai szőlőműveléssel és borászattal.<sup>42</sup>

A szőlészeti és borászati eszközkutatásnak jelentős nemzetközi eredményeivel is számolnunk kell. A néprajz mellett a történettudomány és a nyelvészet vizsgálatai hoztak jelentős újításokat. A 20. század legelejéről BASSERMANN–JORDAN háromkötetes, sokat hivatkozott munkája tárgyalja a német szőlő- és bortermelés történetét, benne a munkaeszközök használatát.<sup>43</sup> A 20. század derekát megelőzően Paul SCHEUERMEIER kétkötetes munka- és eszközmonográfiájában kap jelentősebb terjedelmet a szőlészeti-borászati munkaeszközök és -folyamatok nyelv- és tárgytörténeti bemutatása.<sup>44</sup> 1980-tól a mainzi egyetemen, Wolfgang KLEIBER nyelvészprofesszor vezetésével indultak meg a *Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (A kontinentális /európai/ német szőlőművelés szakszókincsének szótarsza)* című vállalkozás munkálatai. Az atlasz Európa németek által lakott vidékeiről hoz adatokat; a nyelvi terminusokat – főleg a munkaeszközök esetében – típusrajzok, szöveges kommentárok egészítik ki.<sup>45</sup> Ugyancsak az 1980-as évektől, párhuzamosan az atlasz munkálataival, először Trier, majd Mainz központtal folyt egy a szőlő- és borkultúra történetét az antik időktől a középkoron át egészen a 20. századig terjedően vizsgáló kutatási program, Michael MATHEUS vezetésével. A mustnyérés, a préselési technika történeti vonatkozásairól MATHEUS és Lukas CLEMENS írásaiból tájékozódhatunk.<sup>46</sup> Mind a *Wortatlas*, mind pedig a német történeti és régészeti kutatások hangsúlyosan foglalkoznak a római kori szőlő- és borkultúra, s annak eszközkészlete, technológiája kontinuitásának kérdéseivel is.

A szőlő- és borkultúra eszközkészletének kutatását tekintve fontos tudománytörténeti fejlemény volt, hogy 1964-ben Moszkvában, a *VII. Nemzetközi Antropológiai és Etnológiai Kongresszus Agráretnográfiai Szimpóziumján* Rudolf WEINHOLD javasolta a koppenhágai *Mezőgazdasági Munkaeszközöket Kutató Titkárság* kebelében egy európai *Szőlészeti és Borászati Néprajzi Bizottság* létrehozását. A kezdeményezést mások mellett a francia Charles PARAIN és a magyar VINCZE István is támogatta. A bizottság 1966-tól a

<sup>40</sup> MÓD László–SIMON András 1997; 1999; SIMON András 1997; 1999; 2001; 2002; 2010a.

<sup>41</sup> HOLUB József 1960.

<sup>42</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955; 1981.

<sup>43</sup> BASSERMANN–JORDAN, Friedrich 1907. I.

<sup>44</sup> SCHEUERMEIER, Paul, 1943. I. (A mustnyérésre vonatkozóan: 152–168.)

<sup>45</sup> KLEIBER, Wolfgang 1980; 1989; 1998; KLEIBER, Wolfgang (Hrsg.) 1990–1996. 6. Lief.

<sup>46</sup> MATHEUS, Michael (Hrsg.) 1997; CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a; 1996b.

SIEF szervezetében folytatta munkáját.<sup>47</sup> Maga WEINHOLD az akkori keletnémet föld egykori borvidékeinek területére vonatkozóan végzett történeti-néprajzi kutatásokat, s ezek keretében kelet-európai összehasonlító eszközvizsgálatokat is.<sup>48</sup> PARAIN 1962-ben megjelent tanulmányában a hagyományos („preindusztriális”) prések tipológiáját adja, s európai elterjedését vázolja a történeti és ikonográfiai források tükrében.<sup>49</sup>

Kelet-Európára vonatkozóan a cseh-morva területek hagyományos szőlészeti és borászati technológiájával Václav FLOREC foglalkozott több munkájában. FLOREC a Néprajzi Értesítőben németül megjelent írásában a cseh-morva, a szlovák és a magyar szőlőmetsző kések összehasonlító vizsgálatának eredményeit foglalta össze.<sup>50</sup> Jan PETRÁKkal közös tanulmányában a morvaországi prések igen részletes, európai párhuzamokat is felvonultató rendszerezését, tipológiai elemzését adja.<sup>51</sup> Szlovákia területének szőlő- és borkultúráját, azon belül is részletesen a szőlőbéli építmények és prések típusait, elterjedési területeit Ema KAHOUNOVÁ vizsgálta.<sup>52</sup> A nyugat-szlovákiai Kis-Kárpátok vidékének (a történelmi ruszt-sopron-pozsonyi borvidék része) préstípusait a bazini (Pezinok) Kis-Kárpátok Múzeum borászati gyűjteményében található 17-20. századi darabok alapján Martin HRUBALA mutatta be gazdagon és igényesen illusztrált kötetében.<sup>53</sup> A Balkán területén folyt – román (MIRONESCU) és bolgár (PENEVA) – kutatásokról VINCZE István széleskörű összehasonlítást megvalósító tanulmánya, illetve annak irodalomjegyzéke ad eligazítást.<sup>54</sup> Magyar nyelven megjelent írásában a bolgár szőlőkultúra két eszközcsoportját: a kapákat és a metszőkéseket vizsgálja, tipologizálja Hristo VAKARELSKI.<sup>55</sup> Az említetteknel korábbi, de anyagközlését és módszertanát tekintve egyaránt példaszerű munka Franjo BAŠ tanulmánya a szlovén-stájer vidék szőlőprés-típusairól.<sup>56</sup>

A 20. század második felében számos, egy adott borvidék, szőlőtermő táj termelési-technikai bemutatását adó, történeti, néprajzi, sőt olykor nyelvészeti szempontokat is érvényesítő tanulmány, kötet született, melyek közül – a német nyelvterületet tekintve – az 1950-es évekből Martha BAUER észak-burgenlandi<sup>57</sup>, az 1970-es évekből LADURNER–PARTHANES déltiroli<sup>58</sup>, s újabban a finn Tea SEPPÄLÄ Freiburg környéki<sup>59</sup> kutatásait említem.

---

<sup>47</sup> BALASSA Iván 1967. 610., 612.

<sup>48</sup> WEINHOLD, Rudolf 1963; 1965; 1966; 1973.

<sup>49</sup> PARAIN, Charles 1962.

<sup>50</sup> FLOREC, Václav 1989–1991. (további irodalommal)

<sup>51</sup> FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967.

<sup>52</sup> KAHOUNOVÁ, Ema 1969. A kötet magyar nyelvű ismertetését adja: LUKÁCS László 1974.

<sup>53</sup> HRUBALA, Martin 2010.

<sup>54</sup> VINCZE István 1975. 149–151.

<sup>55</sup> VAKARELSKI, Hristo 1960.

<sup>56</sup> BAŠ, Franjo 1930.

<sup>57</sup> BAUER, Martha 1954.

<sup>58</sup> LADURNER–PARTHANES, Matthias 1972.

<sup>59</sup> SEPPÄLÄ, Tea 2001.

Kutatástörténeti-tudománytörténeti bevezetőm már csak terjedelmi okok miatt sem lehet teljes és hiánytalan. Az itt felsorolt munkák megállapításait, adatait, valamint a téma szempontjából fontos további irodalmi tételek értelmezését írásom megfelelő tematikus egységeinél találhatja meg az olvasó.

## 2. A TECHNOLÓGIA ÉS A MINŐSÉG ÖSSZEFÜGGÉSE A SZŐLŐFELDOLGOZÁS–MUSTNYERÉS MUNKAFOLYAMATÁBAN (KÁRPÁT-MEDENCEI ÉS EURÓPAI KITEKINTÉS)

*"A' megérett szőlő, elrothad a' tőkén, és tsupán a' mester-  
ségnek munkája az, hogy annak édes és czukros levét oly  
erős itallá által tudja az ember változtatni."*

*(Chaptal nyomán N. Fábíán Jó'sef)*

Egy vidék szőlő- és borkultúrájának jellegét alapvetően három tényező határozza meg: a természeti adottságok, a fajtaállomány, valamint a munkaeszközök, technológiák. A munkaeszközök az esetek többségében meghatározzák az alkalmazható, alkalmazandó technológiát, mindezek együttesen pedig – a szőlőfeldolgozás és mustnyerés esetében – hatással vannak a borminőségre, ami egy bortermő terület történetének, gazdasági-társadalmi arculatának fontos ismérve.

„A szüret és a borkészítés táji, etnikai sajátosságainak megragadása feltételezi, hogy a szőlőkultúra egyéb jelenségeivel szoros összefüggésben vizsgáljuk. Bár egyes jelenségek is lehetnek ugyan jellemzőek egy-egy terület kultúrájára, de annak jellegét mégis jelenség-együttesek, jelenség-komplexusok adják. A szüret vonatkozásában ilyen jelleg-meghatározónak tartjuk a szőlőfeldolgozás módjainak és eszközeinek a szőlőbeli épületekkel, a bortárolás módjával meglevő kapcsolatát, és ezekkel összefüggésben a szüret, a borfeldolgozás változatos színterének formáit, alakulását. A megnyilvánuló táji különbségek az egyes jelenségekben, de még inkább egészükben e téren is tükrözik a szőlészeti és borászati kultúránk eredetéből adódó hagyományozódó sajátosságokat, a különböző korú és irányú kultúrhatásokat, kulturális rétegződést, a termelők különböző és történetileg változó társadalmi és jogi helyzetét, eltérő birtoklási viszonyait, szolgáltatási kötelezettségeit stb. Egy tájon belül a hagyományos formákban beálló változások nyomon követése pedig alkalmat nyújt a belső fejlődés etapjainak, a termelési és birtoklási feltételek, minőségi kérdések alakulásának megragadására.” – vélekedik VINCZE István a borsodi Hegyköz borkészítési módjait tárgyaló, de a magyar borvidékekről széles körű összehasonlító anyagot felsorakoztató tanulmányában.<sup>60</sup>

A szőlőfeldolgozás-mustnyerés témaköréről szóló szőlészeti-borászati, gazdaságtörténeti illetve néprajzi publikációk terminuskészlete nem egységes, illetve nem megnyugtatóan rendszerezett. Ez természetesen nem jelenti azt, hogy a témakört vizsgáló, részletes és árnyalt leírásokat és elemzéseket adó kutatók a következőkben olvasható rendszerezés alapját képező munkafázisok kö-

---

<sup>60</sup> VINCZE István 1960a 1.

zött ne tettek volna különbséget. Egységes, minden apró részletet számba vevő, funkcionális fogalmi rendszerezés azonban mindeddig nem született.

Elöljáróban – a teljesség igénye nélkül – néhány 20. századi néprajzi munka alapján tesztek észrevételeket a fogalmi rendszerezéssel kapcsolatban. VINCZE István, BALASSA Iván, ÉGETŐ Melinda, CSOMA Zsigmond és KECSKÉS Péter munkáiban a leszedett szőlőfürttől a hordóba tölthető mustig tartó munkafázis megnevezésére a *szőlőfeldolgozás, borkészítés, mustnyerés, lényerés, borszúrás* fogalmakat olvashatjuk. Az ezen belüli részmunkafolyamatok, technológiák és eszközök bemutatása, és a helyi, népnyelvi terminusok számbavétele is igen pontos, ám nem állapítható meg egy olyan egységes fogalmi rendszer, mint amilyet pl. BARABÁS Jenő–GILYÉN Nándor: *Vezérfonal népi építészetünk kutatásához* (Bp. 1979.) című munkája kidolgoz a népi építészetre vonatkozóan.<sup>61</sup>

A következőkben a téma eddigi szakirodalmának fogalomhasználatát és rendszerezési eredményeit továbbgondolva, a szőlőfeldolgozás-mustnyerés munkafolyamatának szakaszait definiálom és meghatározom e fázisok egymáshoz való viszonyát.<sup>62</sup> Ehhez igyekeztem áttekinteni egyrészt a fontosabb 19–20. századi magyar és európai borászati szakmunkákat, másrészt pedig a néprajzi leírásokat, kiegészítve saját gyűjtéseim anyagával. A két „forráscsoport” adatait azonban semmiképpen sem szabad egybemosni, hiszen az okszerű szőlőművelésre és borászatra gyakorlati tanácsokat adó, és a technikai újítások alkalmazására buzdító szakkönyvek a jobbágy-paraszti szőlő- és borgazdálkodásra a legtöbb esetben csak csekély mértékben, illetve fáziskéséssel hatottak, nagyobb jelentőségük inkább a földesúri gazdaságok gyakorlatában és a városok polgári szőlőműveseinek kezén lehetett. Éppen ezért az egyes munkaszakaszok bemutatása során az irodalom és a népi gyakorlat ismeretanyagát egymást követően közlöm, utalva természetesen a mögöttes gazdasági-társadalmi háttérre és az esetleges egymásra hatásra.<sup>63</sup> Az így vázolt rendszer szándékom szerint alapja lehet a te-

<sup>61</sup> Vö.: BALASSA Iván 1991. 378–404; CSOMA Zsigmond. 1981; 1994–95. 197–220; 2010; ÉGETŐ Melinda. 1993. 151–164; KECSKÉS Péter. 1987; 1992; VINCZE István 1960a.

<sup>62</sup> A témával kapcsolatban megjelent írásom (SIMON András 2005a) kéziratát 2001-ben zártam le. Munkám jelen fejezete a tanulmány szövegének kibővített, továbbgondolt formája.

<sup>63</sup> A 19. századi, valamint a 20. század első felében írott szőlészeti-borászati szakmunkák egyfelől a 18. századi nyugat-európai (francia, német–osztrák) szakírók megállapításait veszik át, illetve alkalmazzák a hazai viszonyokra, másrészt pedig saját tapasztalataik alapján adnak útmutatást az okszerű szőlészetre, borászatra. Szerzőink legnagyobb része – mind idehaza, mid pedig külföldön – a haladó nemesség vagy a városi polgárság, értelmiség rétegéhez tartozott, s maga is a gyakorlatban foglalkozott szőlő- és borgazdálkodással. Szemléletüket az újítások iránti nyitottság, a kísérletező kedv jellemezte. A fejezetben, ill. a könyv szövegében leggyakrabban hivatkozott szakírókról: Jean Antoine Claude CHAPTAL (1756–1832) francia gróf, vegyész és orvos, Napóleon államminisztere volt. Az ő, s más jeles francia szakírónak (ROSIER, PARMENTIER, DUSSIEUX) a munkáját ültette át magyar nyelvre és látta el saját megjegyzéseivel a Veszprém megyében munkálkodó tudós református lelkész, FÁBIÁN József (1762–1825) (Vö.: FÁBIÁN József 1805; 1813–14.). August Wilhelm von BABO (1827–1894) osztrák báró, a klosterneuburgi vincellérképző iskola igazgatója, kollégájával és egyben vejével, Edmund MACH (1846–1901)

repmunka során gyűjtött adatok és a már publikált források, feldolgozások terminusai összevetésének, megfeleltetésének, egységes rendszerben látásának és kezelésének.

## 2.1. Alapfogalmak

A *szőlészet*, *szőlőtermesztés*, *szőlőkultúra*, *szőlőgazdálkodás* kifejezések szűkebb értelemben véve a szőlőtelepítés munkáját (ideértve a szükséges talajelőkészítést), a szőlőtőke, szőlőültetvény gondozását, művelését, éves munkarendjét, őrzését jelentik, egészen a szüretig, illetve a télire elrakott szőlőfürtök fogyasztásáig, felhasználásáig. A *borászat*, *borkultúra*, *borgazdálkodás* fogalmak – ugyancsak egy szűkebb értelmezés alapján – a tőkéről szüretkor leszedett fürtök feldolgozását, a mustnyerést, a bor tárolását, kezelését, fogyasztását, értékesítését foglalják magukban. Mindkét fogalomcsoporthoz – a kultúra hordozóit, művelőit, azok társadalmi jogállását meghatározandó – jelzőként kapcsolódhatnak a *népi*, *paraszi*, *polgári*, *mezővárosi* stb. megnevezések. A felsorolt terminusok tehát egy szerves folyamatot és egységet alkotó gazdálkodási és kulturális rendszer egy-egy szakaszát fedik le. E gazdálkodási forma természetesen a szőlőhegyi életmód (település, építészet, mindennapi élet), valamint a szőlőhegyi társadalom és jogrend (íratlan norma, hegytörvény, hegyközség, közösségi alkalmak, ünnepek) kontextusában létezik és működik.

Mindazonáltal tapasztalható, hogy a köznyelvi szóhasználat, de gyakran a szakirodalom fogalomhasználata sem tesz szigorú különbséget szőlőkultúra és borkultúra között, mindkét kifejezést általánosító és átfogó jelleggel is alkalmazza a szőlőtelepítéstől a borfogyasztás leírásáig. Ilyen esetben pedig – a követke-

---

vegyész végzettségű szőlész-kutatóval írtak kézikönyvet a szőlőművelésről és pincegazdálkodásról. Az Osztrák–Magyar Monarchia Írásban és Képben c. sorozatban BABO írta meg Alsó-Ausztria, MACH pedig Tirol–Voralberg szőlő- és gyümölcs gazdálkodásának viszonyait LÜBECK János Károly (1770–1814) orvos és mezőgazdasági szakíró kiadta HELLENTHAL K. A. bortermelőknek és borkereskedőknek szánt segédkönyvét, melynek alcímében ez olvasható: „Saját megpróbáltatásai után Chaptal, Rosier, Parmentier, Fabroni, Dumachy, Hahnemann, Gotthard és több híres szerzők szerint készítette Lübek J. Károly orvos...” A könyv 5. kiadását magyar nyelvre NÉMETHY József fordította és adta ki 1930-ban. ENTZ Ferenc (1805–1877) a modern magyar kertészet, szőlészet és borászat megteremtője, a budai vincellérképző intézet vezetője; GYÜRKY Antal (1817–1890.) szőlészeti-borászati szakíró, szőlőváltási jogbiztos, kataszteri felügyelő; TERSÁNCZKY József (1813–1888) ugyancsak orvos volt, s a Nagykanizsa határában fekvő Szabadhegyen alakított ki mintaszőlészetet. NYÁRY Ferenc (1837–1891) vegyész végzettségű, Selmecbányán 1876-ban kiadott szakkönyvének alcímében feltünteti: „Különböző szakművek felhasználása mellett saját tapasztalatai nyomán írta...” BAINYER Ferenc (1871–1948) mezőgazdasági vegyész, a mosonmagyaróvári, majd a kolozsvári gazdasági tanintézet (akadémia) tanára. Bővebb adatok a felsorolt szerzőkről: Wikipédia (internetes lexikon); SZINNYEI József: Magyar írók élete és munkái (www.mek.oszk.hu/03600/03630); Magyar Életrajzi Lexikon 1000–1990. (www.mek.oszk.hu/00300/0035) Az európai és magyar szőlészeti–borászati szakirodalomról összefoglalóan: CSOMA Zsigmond 1994–1995. 51–65.

zetes és egyértelmű fogalomhasználat értelmében – helyesebb lenne a *szőlő- és borkultúra* típusú terminológia követése.<sup>64</sup>

A következőkben egy a *borkultúra* fogalomkörébe tartozó résztemát, a *szőlőfeldolgozás-mustnyerés* munkafolyamatát, s e folyamat fázisait, eszközeit, technológiáit mutatom be. A szőlőfeldolgozást és mustnyerést egymás szinonimájaként s egyben fogalompárként használok.<sup>65</sup> A *szőlőfeldolgozás* terminus tartalmilag a feldolgozandó alapanyag (szőlő), a *mustnyerés* kifejezés pedig a kívánt eredmény (must) szempontjából jellemzi a munkafolyamatot. Gyakran használt kifejezés a *borkészítés*, melyet ugyancsak helytálló fogalomnak tartok, hiszen a feldolgozásnak nem végső, csupán köztes terméke a must, amely minden esetben azzal a céllal és elvárással kerül a hordóba, hogy bor legyen belőle. Így a szőlőfeldolgozáson-mustnyerésen (illetve borkészítésen) a szürettől a szőlő levének (akár többszöri) kinyeréséig, hordóba kerüléséig tartó munkafolyamatot kell értenünk. A must erjedése, borra tisztulása már a *borkezelés*, *pincegazdálkodás* témakörébe tartozik.

GYÜRKY Antal 1861-ben kiadott *Borászati szótár*ában a *Szüret* címszónál olvashatjuk: „Szüret vagy szedés, midőn az érett fürtök leszedetnek, összetapostatnak, szóval midőn a szőlő termése borra készítettik”<sup>66</sup>

„Napjainkban a szőlőtermés betakarítása körüli minden tevékenységnek összefoglaló megjelölése nálunk a *szüret*. A szó eredeti jelentése: a szőlőlé elszűrése, továbbá a borkészítés folyamata. Csak az újabb szóhasználatban bővült ki jelentése a szőlő szedésére, sőt a szőlőn kívül más termelvények összegyűjtésére is.” – vélekedik VINCZE István.<sup>67</sup> A szüret munkaalkalma attól a mozzanattól, hogy a fürtöt a szedő a tőkéről eltávolítja, a szőlőfeldolgozás-mustnyerés munkafolyamatának részét képezi. Ennek megfelelően az alábbiakban a szüreti alkalom komplex gazdasági és közösségi jellemzői közül csak a szőlőfeldolgozás és mustminőség szempontjából meghatározó tényezőket, elsősorban a *szedés* és a *fürtválogatás* munkáját vizsgálom.

A szüret során leszedett szőlőfürtök feldolgozásnak első lépése a fürtök illetve bogyók összezúzása, majd e művelet eredményeként létrejött szőlőzúzalék (cefre, törköly) kinyomása, ami a szőlő levének a kocsánytól, a szártól és a magtól való szétválasztását jelenti.

VINCZE István a munkaeszközök történeti-néprajzi elemzésére alapozva borkultúránk két alapvető rétegét különbözteti meg: a borkészítés *préses* illetve *préstelen* (*taposó-zúzó*) formáját. Az európai kontinenst tekintve Kelet- és

<sup>64</sup> A következőes terminushasználatra példa: VAJKAI Aurél 1938; VINCZE István 1960a, 1960b; PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967; CSOMA Zsigmond 1978; 1981; ÉGETŐ Melinda 2001; a tágabb, általánosító, összefoglaló fogalomhasználat példája: VARGA Gyula 1976; MÓD László-SIMON András 1999.

<sup>65</sup> A német nyelvű szakirodalomban is megtalálható ez a terminológia: Traubenverarbeitung, Mostgewinnung. WEINHOLD, Rudolf 1973.

<sup>66</sup> GYÜRKY Antal 1861. 100.

<sup>67</sup> VINCZE István 1960a 1.



Nyugat-Európát évezredes *préses* borkultúra jellemzi, Délkelet-Európát, valamint a Közel-Keletet pedig a mustnyerés *préstelen* módja.<sup>68</sup>

E felosztás, vagyis a présesség és préstelenség megkülönböztetése a szőlőfeldolgozás-mustnyerés munkafolyamatának legmeghatározóbb szakaszát jelentő *teljes lényerés*re vonatkoztatva érvényesül. *Teljes lényerés*en a szőlőfeldolgozás folyamatán belül azon eljárást értem, amellyel lezárul a tiszta mustnak a szőlőzúzaléktól történő elválasztása, a visszamaradt törkölyt pedig tovább hasznosítják. Teljes lényerésnek tekinthetjük tehát az előzetesen összezúzott szőlő kipréselését, sajtószerkezet hiányában pedig kitaposását. Bevezetve a *részleges lényerés* fogalmát, a csoportosítás tovább finomítható. *Részleges lényerés*en a szőlőfeldolgozásának a teljes lényerést megelőző szakaszát értem, amikor a szőlőt összezúzzák, majd a törkölyből szűrőssel nyerik a *színmustot* vagy *előlét*, a visszamaradt lédús masszát pedig ezután kipréselik, illetve szárazra tapossák. A részleges lényerést megelőzheti a szőlőfürtöknek a szüretelő edényben, a *csöbörben* vagy a *puttonyban* való zúzása, *szakulása* szőlőtörő fával, sulyokkal. E művelet során a gerezdek csak részben zúzódnak össze, az elsődleges cél ugyanis nem a lényerés, hanem a *fürttömeg tömörítése–előzúzása* a további feldolgozás helyszínére való szállítással egyidőben. A törkölynek a teljes lényerést követő hasznosításától függően a feldolgozás még egy további szakaszával is számolhatunk. Ha ugyanis a száraz törkölyre vizet, esetleg cukrot tesznek, várnak a forrás megindulásáig, majd újra kipréselik vagy kitapossák, *utólagos lényerés*ről beszélhetünk, amelynek végterméke nem *tiszta must*, hanem gyengébb minőségű *munkásborrá*, *csigerré* kiforró „utólé”. Technológiailag az *utólagos lényerés* szakaszában kell tárgyalnunk a tokaji *fordítás* készítési eljárását is. A munkaszakaszok sorrendiségét illetően a szőlőfeldolgozás folyamatában szerepet kaphat a teljes lényerést megelőzően bármikor a *bogyózás*, *leszemelés*.

A szőlőfeldolgozás-mustnyerés folyamatának további elemzését a bevezetett és definiált fogalmak (*szedés–fürtválogatás*, *fürttömeg tömörítése–előzúzása*, *bogyózás–leszemelés*, *részleges lényerés*, *teljes lényerés*, *utólagos lényerés*) rendszere szerint végzem.

## 2.2. Szedés–fürtválogatás

A borászati szakkönyvek és a néprajzi leírások legnagyobb része a szüretet, sőt annak előkészítését is a borászat-borkészítés témakör részeként tárgyalja.<sup>69</sup>

<sup>68</sup> VINCZE István 1975. 104.

<sup>69</sup> Vö.: ÉGETŐ Melinda 2001. 570; NYÁRY Ferencz 1876. 75. BABO–MACH szakkönyve a szüret-ről szóló fejezetben tárgyalja már a szőlőterület védelmét is, ide érve az emberek belépésének tilalmát a szőlőbe és az állatok okozta kártételek hasonló módon történő megakadályozását. (BABO–MACH 1893–1896. 862–865.) A néprajzi irodalomban BALASSA Iván (1991. 371–372.) szól a szüret kapcsán a szőlőpásztorok szerepéről s a szőlőhegy területére való belépés szabályozásáról Szent Mihály-naptól (szept. 29.). Dunántúlon a körülkerített szőlőhegy kapuit lezárták

A történeti és néprajzi szakirodalomban sokat idézett tény, hogy a szüret kezdőnapjának kitűzése a 19. század második feléig – helyeként egészen az első világháború idejéig – hatósági (földesúri vagy a hegyközségi előjáróság, illetve a városi magisztrátus hatáskörébe tartozó) döntés volt.<sup>70</sup> A feudalizmus századai-ban az egységes szüretkezdés magyarázata és célja a szőlő és must utáni járandóság (hegyvám, dézsma) egy időben történő beszedése volt.<sup>71</sup> Magyarország éghajlati viszonyai között – eltekintve néhány korán érő fajtától – a szőlők szeptember legvégére, valamint október hónap folyamán értek be. A filoxéra elleni védekezés jegyében telepített direktermő szőlőfajták ugyancsak alkalmasak a viszonylag késői szüretelésre. A dél-dunántúli és alföldi borvidékeken már Szent Mihály napján (szept. 29.), a Kárpát-medence északibb tájain, így Somló, Kőszeg, Sopron, vagy Tokaj környékén viszont ennél akár egy hónappal később, Terézia (okt. 15.), Orsolya (okt. 21.) illetve Simon-Júda napján (okt. 28.) indult a szüret a szőlő szedésével.<sup>72</sup>

19. századi borászati szakkönyveink szinte mindegyike foglalkozik a kötött szüretkezdés kérdésével. Az egyik korai munka, a francia borászati irodalom nézeteire is gyakorta utalva, az egyazon időben kezdődő szedés előnyeit hangsúlyozza: „Az Előjárók egynehány szemes, és tanult szőlős Gazdáktól kísértetvén, elmentek a szőlőhegyeknek külön-külön részeire, hogy a szőlő érésének grádusáról ítéljenek; és addig senkinek sem volt szabad szedni, míg az arra való engedelem közönségesen ki nem hirdettetett. [...] És noha ez a szokás némely alkalmatlanságokkal vagyon öszve kötve; úgy látszik mindazáltal, hogy ennek szoros megtartásának lehet köszönni azt, hogy a Burgundiai, Bordeauxi és más Frantzia borok, a magok betseket mind ez ideig is megtartották.”<sup>73</sup> Legfőbb indoka az azonos borminőség és a kereskedelmi érdekek közösségi összehangolása, valamint a lopások elkerülése: „Hogy ha tudniillik valamely magános személy idő előtt hozzá kezd a szedéshez, annak szomszédi is vagy idején kényszerítettnek szedni, vagy magokat a ragadozás kárának bizonyosan kitenni, és hogy az idegen, a kinek a borvevésben nints többé az előbbeni bátorsága: aztán egészen fel fog azzal hagyni. Minden magános ember rend szerént csak a jelenvalókra néz: el-

---

ilyenkor. (VAJKAI Aurél 1938. 172.) A szőlő érési ideje alatt Délnyugat-Németországban (Freiburg környéke, Baden) is lezárták a szőlőhegyet (Weinbergsschluss) a termés védelme érdekében, sőt a tiltott utakat szalmacsomóval jelölték meg. SEPPÁLÁ, Tea 2001. 166., 175.

<sup>70</sup> A hatósággal engedélyezett egységes szüretkezdés a jobbágyfelszabadtással és a szőlődézsma megszűnésével sem tűnt el. „Országos szokás, a szüreti idő meghatározására egy bíráló bizottmányt kiküldeni, mely rendesen a községi és hegy előjáróságból állítatik össze...” (TERSÁNCZKY József 1869. 324.)

<sup>71</sup> VINCZE István 1960a 2.; ÉGETŐ Melinda 1993. 152; 2001. 570.

<sup>72</sup> ÉGETŐ Melinda 2001. 570; A kalendárium-ábrázolásokon is az október hónapnál szerepelnek a szüretet mutató metszetek (lásd: BALASSA Iván 1981.) A német borvidékeken az október hónap „Weinmonat” (‘bor hava’) elnevezése élt. (SEPPÁLÁ, Tea 2001. 185.) A szüretkezdés idejének grafikonon megjelenített részletes alakulását közli Kecskemétről 1698–1830 között: SZABÓ Kálmán 1934. (48. oldalt követő grafikon)

<sup>73</sup> FÁBIÁN József 1813–14. II. 40.

lenben kötelessége a Státusnak vagy közönséges Társaságnak, hogy tekintsen a következő időre is. Ez által lehet egyedül azt a bizodalmat fenn tartani, mely nélkül a kereskedés nem egyéb lenne, hanem mint egy szüntelen való hartz és tusakodás az adók és a vevők között.”<sup>74</sup> Hasonlóan vélekedik TERSÁNCZKY József nagykanizsai orvos, s egyben kísérletező szőlőbirtokos 1869-ben kiadott szakkönyvében: „Nem ok nélküli dolog, hogy a szüreti időnek meghatározása a hatóság jóváhagyásával történik és ezentúl is történni fog, bárha a szőlő dézmamentes is; mert a bornak egészséges itálnak kell lennie, mint oly árucikknek, mely minden tekintetben orvosrendőri ellenőrzés alatt áll, de másrésről azért is, mert minél becsesebb borok kerülnek a kereskedelmi piacra, a hazai borok iránt annál nagyobb fog lenni a külföldi borfogyasztók bizalma, mire minden saját jobblétét kereső nemzetnek törekednie kell.”<sup>75</sup>

Mindemellett hangsúlyozzák és javasolják a borászati szakmunkák a szőlő tökéletes beérésének kivárását is, mely a minőségi bor készítésének egyik legfontosabb előfeltétele. TERSÁNCZKY így ír erről: „...szükséges, hogy a szüretet minél későbbre halasszuk. Tökéletesen érett szőlőből lesz a becses bor, éretlenből pedig a lőre. A szüretelés elhamarkodásával még a legnemesebb fajsőlőből is lőre készül. [...] Későn érő fajoknál a szedést rendszeren október hó második felére határozzuk, úgy intézvén a dolgot, hogy november hó közepéig be legyen fejezve. A kora fajoknál korábban meg lehet tartani, névszerént a levelek lehullása után azonnal és annál bizonyosabban, ha a bogyók már augusztus hóban érni kezdenek, mert ezen időtől számítva 6 hét alatt minden fűrt megérik.”<sup>76</sup> A néhány évvel később Selmechányán megjelent kézikönyv ekképp fogalmaz: „Ha már szőlőnket nagy fáradsággal egész éven át megműveltük, s a gyümölcsöt úgy a kártékony állatoktól mint a tolvajoktól megőriztük, minden igyekezetünket oda fordítsuk, hogy a szürettel tönkre ne tegyük egész évi fáradozásunkat. Várjuk be tehát a szőlő teljes megérését és szedjük meg azt oly módon, mint azt a szüret célja megkívánja.”<sup>77</sup> E cél pedig – mint folytatja a szerző – kettős lehet: a szőlőt vagy gyümölcsként (csemege-szőlőként) akarja értékesíteni a gazda, vagy levét kisajtolva bort készít belőle. Az első esetben érett bogyókkal, de még friss, zöld csutkával kell leszedni a szőlőt, míg a második esetben a túlérrett, töppedő szemű, fonnyadt és barna csutkájú gerezdek adnak jó minőségű, édes mustot. A bornak szánt szőlő érettségének megállapítását FÁBIÁN József – a két évszázaddal korábban élt Olivier de SERRES<sup>78</sup> francia szakíró megállapításaira CHAPTAL művéből hivatkozva – a következő 6 pontban foglalja össze: 1.) a szőlő kocsánya megbarnul; 2.) a szőlőfejek meglankadnak; 3.) a szemek puhák, bőrük vé-

<sup>74</sup> FÁBIÁN József 1813–14. II. 41.

<sup>75</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 322–323.

<sup>76</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 322.

<sup>77</sup> NYÁRY Ferencz 1876. 78.

<sup>78</sup> Olivier de SERRES (1539–1619) francia mezőgazdasági szakíró, a mezőgazdasági technológia vizsgálatával, a borkészítés kérdéseivel foglalkozott.

(Lásd: [www.fr.wikipedia.org/wiki/Olivier\\_de\\_Serres](http://www.fr.wikipedia.org/wiki/Olivier_de_Serres)).

kony és átlátszó; 4.) könnyen letörnek a szőlőfejek és szemei gyengén állnak; 5.) jóízű, édes, ragadós a fűrt; 6.) a szemekben lévő magokban semmi ragadó nedv nincs.<sup>79</sup> A minőségi borkészítés feltételeként a borászati kémia neves német művelője, Friedrich SCHMITTHENNER is borászati szakkönyvében (1910-ből) a túlérrett állapot (Überreife) kiváráására biztat, s foglalkozik az aszúsodás folyamatával is, melyre példaként éppen a furmint töppedt bogyóiból (Trockenbeeren) készített tokaji eszenciát és aszút említi.<sup>80</sup>

A szőlőszedés ütemezése, lebonyolítása és a must minősége szempontjából fontos tényező volt a szőlőterületek fajtaösszetétele, tiszta vagy vegyes mivolta. A minőségi, árutermelő borvidékeken a 17. századtól jellemző volt a fehér és kék szőlők külön szedése és eltérő technológiával történő feldolgozása fehér, illetve vörös borrá. A 19. század második feléig, vagyis a filoxéravészig, az említett árutermelő gazdaságoktól, valamint néhány úri nagybirtoktól eltekintve, túlnyomó többségében vegyes ültetvények díszlettek, ahol fajtára és színre való tekintet nélkül egyben szüretelték és dolgozták fel a termést. Ez a gyakorlat a paraszti szőlőkben a filoxéravészt követően is jellemző maradt.<sup>81</sup>

A minőségi borkészítés érdekében a szakkönyvek szerzői a szín, fajta, valamint az érési idő szerinti külön szedést javasolják. Legáltalánosabban gyakorolt, s egyben a legkönnyebben megvalósítható kíváncsóság ezek közül a színükben is különböző fajtáknak egy szüret alkalmával történő külön választása vagy időben külön szüretelése volt. A fajta és érési idő szerinti külön szedés már a többmenetes, többlépcsős szüretelés gyakorlatát jelenthette, mely Nyugat-Európában a 18. századtól a nagyobb gazdaságokban általánossá vált, a Kárpát-medencében a 19. század derekától főleg a nyugat-magyarországi németajkú gazdák körében, valamint az uradalmi szőlőkben terjedt.<sup>82</sup> A különválasztás mindezek mellett jelenthette az egy szüreti alkalommal leszedett fűrtök érettségi fok vagy hiba (rothadás, penészedés) szerinti válogatását. Ugyancsak válogatást igényelt az aszúbor alapanyagának biztosítása.<sup>83</sup>

Délnyugat-Németországban, a bádeni nagyhercegség mezőgazdasági helyzetében az örökváltság évében (1833) megjelent tudósítás szerint minden vö-

<sup>79</sup> FÁBIÁN József 1813–14. II. 42.

<sup>80</sup> SCHMITTHENNER, Friedrich. 1910. 80; hasonló kritériumokat sorol fel REGNER, Alfred 1876. 333–334.

<sup>81</sup> ÉGETŐ Melinda 2001. 572–573.

<sup>82</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 197–200.

<sup>83</sup> Aprólékosan foglalkozik BABO–MACH szakkönyve a válogatás (Auslese) módjaival. Első helyen említi a vegyes fajtaállományú szőlőkben a szín szerinti különválasztást, szól a rothadt, beteg, éretlen fűrtök és bogyók eltávolításáról, az aszúsodó, töppedt, nemesrothadással érő gerezdek külön kezeléséről, valamint a nagyobb fajtaültetvények esetében a dülők szerinti szortírozásról. BABO–MACH 1893–1896. I. 875–879. A válogatás gyakorlatának példáit az antik időktől ismerteti BASSERMANN–JORDAN. Felhívja a figyelmet ugyanakkor arra, hogy a német borvidékeken a minőségi borkészítéssel összefüggő válogatás, a többmenetes szüretetek gyakorlata a 18. századtól kezdődik. BASSERMANN–JORDAN, Friedrich 1907. I. 204–222.

rös és fehér, nemesebb és rosszabb szőlőt együtt szednek és sajtolnak.<sup>84</sup> Ugyan-  
ebben az időben olvashatjuk LEIBITZER Jánosnál a hazai viszonyokra vonatko-  
zóan a következőket: „Más környüállás, hogy a szőlők olly keverten s zavartan  
vagynak ültetve, hogy midőn egy fajta tökéletes érett korra jut, több más legne-  
mesebb fajok már akkorra lehullanak s elrothadnak. [...] Ne ültetessék minden  
féle szőlőfajta egymással keverve, hanem inkább kevesebb, de ugyan egy időben  
érő fajták plántáltassanak együtt, vagy pedig kivált terjedtebb s nagyobb szőlők-  
ben kénytelenítettik a szőlőbirtokos azon szükségnek hódolni, hogy kétszer szü-  
reteljen. Sokan kétszer szednek a tekintetből, hogy először a fejér, azután pedig a  
kék és fekete fürtöket szedik meg, hogy így kétféle borok legyen.”<sup>85</sup> A vele egy-  
korú irodalomból NÉMETHY József ugyancsak a szín szerinti külön szedésre  
hívja fel a figyelmet: „A fejér és kék szőlőt külön kell egymástól leszedni, a mi az  
által könnyen megtörténhet, ha mindegyik fajta leszedésére külön szedők állít-  
tatnak.”<sup>86</sup>

„A megválogatás legegyszerűbb és legkevésbé költséges módja az, a mi-  
dőn a szedők előtt egy pár megbízható munkással az éretlen, rothadt, penészes  
fürtöket előre leszedetjük. Ugyanígy gyűjti össze egy másik munkás, tőkéről-  
tőkére menve az esetleg megaszott szemeket, vagy pedig az aszus fürtöket, mely  
utóbbiakról az aszu szemek a válogató asztalon szedetnek le. Oly helyeken, a hol  
a finomabb borok is keresettek, a szőlő megválogatásra is nagyobb gondot for-  
dítanak. [...] Hogy a szőlő megválogatásában mennyire mehetünk el, természe-  
tesen attól függ, hogy milyen áron vagyunk képesek az ily módon készülő bort  
értékesíteni. A Rajna mentén e tekintetben annyira mennek, hogy csak a legéret-  
tebb szemeket szedik ki, s ezekből készítik mesés áru boraikat.” – írja a válogatás  
módozatairól BAINNER Ferenc a 20. század elején.<sup>87</sup> „Kevért fajú szőlő szürete-  
lésénél, a megszedett szőlőt mielőtt összezúznánk, érettségi fok szerint külön  
kell válogatni, két vagy három osztályba. Ez által nyerünk gyenge, közepszerű és  
jó minőségű bort.” – vélekedik NYÁRY Ferenc.<sup>88</sup>

Rusztai és soproni gyakorlatként jellemzi Karl FÜRST a többmenetes szü-  
retet a 19. század derekát megelőzően. A teljesen érett vagy már töppedő fürtö-  
ket elsőként október kezdetén, az előszüret (Vorlese), majd a hónap végén, a  
„középszüret” (Mittelese) alkalmával válogatják le a tőkéről. Az utószüret  
(Nachlese) november derekán következik. Ekkor a már jól megtöppedt gerezde-  
ket, valamint a tőkén maradt hibás fürtöket szedik meg; ez utóbbiból *munkás-*

<sup>84</sup> SEPPÄLÄ, Tea 2001. 158. A bádeni nagyhercegségben a tizedörökváltság törvényét (Gesetz über die Ablösung des Zehnten) 1833. december 17-én hozták meg.

<sup>85</sup> LEIBITZER János 1832. 50–51.

<sup>86</sup> NÉMETHY József 1835. 13.

<sup>87</sup> BAINNER Ferenc 1906. 28–29; A válogatás módjairól és a válogató asztal használatáról: CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 23–25.

<sup>88</sup> NYÁRY Ferenc 1876. 81.

bort készítenek.<sup>89</sup> Hasonló elvről ír BAINNER Ferenc is, amikor javasolja, hogy „a többé-kevésbé érett, rothadt fehér és vörös szőlőt pedig összekeverve, közönséges fehér bor készítésére használjuk.”<sup>90</sup> A ruszti és soproni gazdák példás szüretelési gyakorlatát a Rajna-mellékihez hasonlítja a Borászati Füzetekben megjelent írás: „Nemcsak a rajnamellékiek szedik ugyanis válogatva le a szőlők áldását, hanem gyakorolják azt már századok óta a fertőmellékiek is. [...] S ime ez azon fáradságos és sok időbe kerülő s vesződéssel járó munka, melyet választásnak (Auslese) neveznek a rusztiak és soproniak. Azon fűrtök megszedését értik ugyanis az alatt, melyeknek egyes bogói nemcsak tökéletesen megérttek, hanem nagyobbbrészt aszúvá össze is töppedtek; de éppen ezen pontos és szorgalmas szüretelési eljárásnak köszönik azután a soproniak aszuboraik rendkívül nagy értékét és árát is.”<sup>91</sup> Külön szedték a budai borvidéken is a „jobb szőlészek” a különféle fajtákat.<sup>92</sup>

A legnevesebb aszútermő borvidéken, Tokajban, azon években, amikor az időjárás kedvezett az aszúképződésnek, külön feladatot jelentett a fűrtök aszú- és érett-friss szemeinek különválogatása. Ez történhetett úgy, hogy a szedők derekukra kisebb edényt erősítettek, vagy az asszonyok, lányok kötényükbe szedték az aszúszemeket, majd ezt külön puttonyban gyűjtötték és hordták el. A másik eljárás során a puttonyosok az aszúválogató asztalra öntötték a fűrtöket, s ott ugyancsak asszonyok és gyerekek válogatták a töppedt szemeket. Az aszúszemek kicsipkedésének eszköze az éles kés volt.<sup>93</sup>

„A kétszeri szüret különben éppen nem új dolog; gyakorolják azt mindeütt, a hol kevert ültetésű és különböző érésű szőlőfajták együtt műveltetnek, nem csak a külföldön, hanem vannak arra példáink hazánkban is, és a többiek közt Szegzárd vidéke az, mely a budaiaknak e tekintetben jó és követni való példával jár elől, itt régi időktől fogva szokásban van már a bajor (gohér) és egyéb korai fajok előleges megszedése a maga idejében, s mely után, nagyon helyesen a kadarkaszüret hetek mulván és csak akkor következik be, midőn annak tökéletes megérésével tökéletes bort várhatnak.” – olvashatjuk a Borászati Füzetek hasábjain.<sup>94</sup>

ENTZ Ferenc és GYÜRKY Antal szőlészeti-borászati országjáró körútja tapasztalatainak megfogalmazásában találunk szép példákat az úri nagybirtokok többmenetes szüreteire. Báró Augusz szekszárdi birtokáról írják: „Szőlőszedés október végén kezdődik, a szedés ötszörre történik.”<sup>95</sup> Albrecht főherceg baranyai szőlőtelepein pedig, ahol szüretkor egy Rajna-mellékéről érkezett fiatal bo-

<sup>89</sup> FÜRST, Karl 1847. 36. A késői szüret megnevezésére a német szakirodalomban gyakran használt kifejezés még a „Spätlese”.

<sup>90</sup> BAINNER Ferenc 1906. 28.

<sup>91</sup> Borászati Füzetek II. évf. (1870.) VII. füzet 434.

<sup>92</sup> KELETI Károly 1875. 95.

<sup>93</sup> BALASSA Iván 1991. 386–387.

<sup>94</sup> Borászati Füzetek IV. évf. (1872.) 10. füzet 587–588.

<sup>95</sup> ENTZ Ferenc–GYÜRKY Antal 1868. 73.

rász segédkezik, „a rizlinget ötszöri válogatás (Auslese) mellett, és a nemes rot-hadás beállta előtt nem is szüretelik”.<sup>96</sup>

A paraszti borkészítés gyakorlatában a *kisszüret*, *előszüret*, *próbaszüret* helyet kaphatott a *nagyszüret* előtt.<sup>97</sup> Ez azonban – mint ÉGETŐ Melinda is utal rá<sup>98</sup> – nem az okszerű többlépcsős szüretnek paraszti megfelelője volt, hanem a korán érő fajtákból egy kisebb mennyiség leszedése és feldolgozása abból a célból, hogy az érettség fokáról meggyőződjön a gazda, s hogy korán, akár már a szüret idejére legyen egy kevés újbora.

A fürtök válogatásának célja lehetett az étkezésre – saját friss fogyasztásra vagy étkezési szőlőként való eladásra – szánt, illetve téli eltartásra (állószőlőnek) félretett legszebb fürtök elkülönítése. Ez a nemesi, a polgári és paraszti szüretnek esetében egyaránt gyakorlat volt.

Egy külön minőségi kategóriát képviselő borfajta előállítását célozta a leszedett, érett fürtök további töppezése a napsütéses őszi időben. *Szalmabor*-nak nevezték ezt, ahogy GYÜRKY Antal szótárában is szerepel: „Ez igen jó csemege bor, mely akép készül. Az érett fürtök, midőn leszedetnek, száraz szellős helyre, zsúp szalmára helyeztetnek, hol a bogyók az utó érés által a víz részek nagy részit elgőzölgöttetvén mint egy össze asznak, s ez által czukor tartalomban felette sokat nyernek. Az ily szőlőt karácsony tájban kitaposni s sajtolni, melyből igen szépszínű édes, és kellemetes bor válik, mit azért neveznek szalma bornak, mert a szőlő szalmán hevert egy hosszú ideig.”<sup>99</sup> REGNER Alfréd hasonlóan írja le a szalmabornak (Strohwein) nevezett desszertbor készítését a déli országokban. Az érett fürtöket lécállványon vagy szalmaágyon utóérlelik, leszemelik, gyakran bort öntenek rá, s úgy préselik.<sup>100</sup> CSOMA Zsigmond valószínűsíti, hogy a technológia magyarországi elterjedésében a betelepült németeknek lehetett szerepe. Ezzel a módszerrel készült pl. a szentendrei aszú is.<sup>101</sup> Ugyancsak a szedés – és természetesen a feldolgozás – elkülönített alkalmával járt egy másik desszertbor típusnak, a jégbornak (Eiswein) a készítése. Ennek a német borvidékeken való gyakorlatáról SCHMITTHENNER 1910-ben megjelent szakkönyvében olvashatunk. Ha a kései szüret (Spätlese) során azt tapasztaljuk, hogy a bogyók megfagytak (víztartalmuk megdermed, extrakt-tartalmuk viszont folyékony marad), az ilyen szőlőt fagyottan kell kiperéselni, így édes, az aszúhoz hasonló desszertbort nyerhetünk.<sup>102</sup>

A szüret menetét, idejét, a szedés egymásutániségát egy-egy borvidéken a birtokosok egymáshoz viszonyított társadalmi állása is meghatározhatta. Jó példa erre Somló, ahol uradalmi és jobbágy-paraszti parcellák egyaránt voltak. Somlón

<sup>96</sup> ENTZ Ferenc–GYÜRKY Antal 1868. 66.

<sup>97</sup> VARGA Gyula 1976. 79.

<sup>98</sup> ÉGETŐ Melinda 2001. 573.

<sup>99</sup> GYÜRKY Antal 1861. 99.

<sup>100</sup> REGNER, Alfréd 1876. 346.

<sup>101</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 258–259.

<sup>102</sup> SCHMITTHENNER, Friedrich 1910. 83.

a szedés megkezdése általában Terézia napjára (okt. 15.), a jobb minőség reményében késleltetett szüret esetében pedig Orsolya napjára (okt. 21.) esett, ám maradtak fenn adatok november eleji szüretkezdésről is. Az engedély nélkül előbb szüretelőket pénzbírsággal sújtotta a hegyközség. Elsőként az uradalmi, urasági szüretet zajlottak, ahol napszámosként parasztokat alkalmaztak. Ők saját kisparcelláikon éppen ezért csak később tudták termésüket betakarítani.<sup>103</sup> A paraszti birtokosok az abaúji falvakban még az 1890-es években sem kezdhették előbb a szüretet, mint ahogy az a nagybirtokon kezdődött. Az első világháború utáni időkben változott mindez – mondhatni megfordult a sorrendiség: a parasztság október közepe táján szedte saját szőlőjét, hogy a hónap végén nap-számba szegődhessen a helybeli uraság vagy a hegyaljai gazdák szüretére.<sup>104</sup>

A szüretnek a bor minőségére is kiható kíváncsiak között kell említenünk még azt a tényezőt, amely szinte minden forrásunkban egyhangúan szerepel, s amely a népi gyakorlatban is meghatározó volt. Ez pedig a tisztasági elvárás, vagyis a hordók, kádak, szüretelő edények (vödrök, csöbrök, puttonyok, stb.), bortölcsérek alapos elmosására vonatkozó igényesség.<sup>105</sup> A gondos gazda ezt mind a szüret előtt, mind pedig annak végeztével megteszi. A mosás, forrázás a fadongás edények esetében azt is szolgálja, hogy a dongák a víztől bedagadjanak, így a szőlő leve nem folyhat el.

Ugyancsak a szüret körüli tisztaság viszonyait érinti – más szakmunkák kitételeihez hasonlóan – NYÁRY Ferenc útmutatása: „A szüretnél különös gondot kell fordítanunk arra, hogy munkásaink szedés, taposás, és sajtolás közbe ne egyenek; hanem munka előtt lakjanak jól. Mert azok először is a legszebb fürtöket eszik meg, másodsor mert azok a kenyér morzsára nem igen ügyelnek, hanem behullatják szedő egyéneikbe, puttonyaikba; már pedig minden kenyér morzsa egy egy kis eczetágygá válik a mustban.”<sup>106</sup> Másik megjegyzése a fürtleválasztás módjának, eszközeinek és a minőségnek a kapcsolatát érinti: „Továbbá a szedőknek ne engedjük meg, hogy pusztá kézzel tépjék le a szőlőt, mert az erőszakos rántással épen a legérettebb szemek hullanak le a földre s ott maradnak; sőt néha, ha erősen áll a tőkén, a fürtöknek felét is összezúzzák, még le bírják szakítani. Ennélfogva minden szedő éles késsel, vagy ollóval legyen ellátva.”<sup>107</sup> Ugyanezt a szempontot hangsúlyozza VAJKAI Aurél, a Veszprém megyei paraszti szőlőművelés és bortermelés kutatója az 1930-as évek végének gyakorlatában: „A szőlőfürtöket vegyesen asszonyok, lányok, férfiak szedik, helyesebben

<sup>103</sup> CSOMA Zsigmond 1993. 124–125.

<sup>104</sup> PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967. 6.

<sup>105</sup> PERETSÉNYI NAGY László Arad megyei leírásának (1805), valamint saját avasi (Szatmár vm., Románia) gyűjtéseink példáját idézve jegyezzük meg a kádak, hordók nem megfelelő tisztántartásának kedvezőtlen hatását a bor minőségére az említett területek román borosgazdái körében. SCHRAM Ferenc 1963. 164; MÓD László–SIMON András 1999. 443. Szerémség szőlészeti-borászati viszonyait jellemezve ENTZ Ferenc és GYÜRKY Antal (1868. 62.) írja: „...a közönséges nép az edények és az egész szüretelési eljárás tisztaságára kevés gondot fordít.”

<sup>106</sup> NYÁRY Ferenc 1876. 79–80.

<sup>107</sup> NYÁRY Ferenc 1876. 79.



késsel lemetszik, így nem potyognak a földre a bogyók.”<sup>108</sup> A délnyugat-német szőlő- és borkultúra technológiáit és eszközeit vizsgálva SEPPÄLÄ is felhívja a figyelmet arra, hogy a fürtök kézzel történő letörése csak a vékony, könnyen pattanó kocsányú fajtáknál elfogadható gyakorlat, egyébként késsel, ollóval kell a gerezeket leválasztani, de ilyenkor is fontos – a bogyók lehullásának elkerülése végett –, hogy az eszköz éles legyen. Az ollók előnye a késsekkel szemben, hogy a fürtkocsányt egészen a fürt tövéig lehet velük elcsípni, így nem marad hosszabb zöld fürtnyél, mely a feldolgozás során ronthatná a mustminőséget.<sup>109</sup>

Nyugat-Európában a 18. század derekától használtak fürtvágó ollót. Magyarországon a 19. század közepén, második felében is általános volt a paraszti szőlőkben a fürtkocsány kézzel történő lepattintása, viszont az uradalmi szőlőkben ezidőtájt már törekedtek a szedőkés, az első világháború környékén pedig a szüretelő olló, bogyózó olló használatára. CSOMA Zsigmond Somló uradalmi napszámosságainak példáján megjegyzi, hogy a munkások a bonyolultabb, kényelmetlenebb, lassúbb munkavégzés miatt nem szerettek fürtvágó eszközökkel dolgozni. Paraszti szőlőkben a századvégtől kezdték használni a *kecort*, a *görbekést*; a 20. században, annak második felében pedig a bicskát vagy a kis konyhakést.<sup>110</sup>

### 2.3. A fürttömeg tömörítése-előzúzása

A *fürttömeg tömörítése-előzúzása* – hasonlóképpen mint a *bogyózás-leszemelés* – nem elengedhetetlen, nem feltétlenül szükségszerű munkafázisa a szőlőfeldolgozásnak, de több szőlőtermő területen megtalálható a paraszti borkészítésben is. E munkamozzanat a szüretelő-, illetve szállító edényben lévő fürtök mérsékelt megzúzását jelenti, s összefüggésben áll a termésnek a feldolgozás színhelyére szállításával, valamint mennyiségének mérésével.<sup>111</sup>

A fürttömeg tömörítése-előzúzása során a fürtön lévő bogyók egy része összetörik, így létartalma is kifolyik. Ezen eljárás tehát csak olyan edényekben alkalmazható, amelyek a mustot nem eresztik át.

---

<sup>108</sup> VAJKAI Aurél 1938. 173.

<sup>109</sup> SEPPÄLÄ, Tea 2001. 188–189; Vö: BASSERMANN–JORDAN, Friedrich 1907. I. 235–238; az olló előnyeiről a késsel szemben: CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 21.

<sup>110</sup> JANKÓ János 1902. 268; BAUER, Martha 1954. 86; VINCZE István 1960a 7–8; PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967. 6; CSOMA Zsigmond 1981. 40; SZÉKELY Ferenc 1993. 146; ÉGETŐ Melinda 2001. 573.

<sup>111</sup> A termés mennyiségét a legtöbb borvidéken a szüretkor a feldolgozás helyszínére szállított „egységek” (csöbör, puttony) számával mérték. A behozott szállítmányokat egy-egy rovással jelölhették a pincejáton, présgerendán, vagy egy külön boton, esetleg a szőlőtörő fa nyelén. Vö.: VAJKAI Aurél 1938. 173. 49. jegyzetpont; VARGA Sándor 1993. 47; LIMBACHER Frigyes–PÖSCH Károly 1913. 59. A szüreti puttonyhordást számláló rovásbotokról stájer példákkal: EBERHART, Helmut 1979.

A szőlőbogyóknak – főként a vörös bort adó fajták esetében – nemhogy a gyűjtőedényben való szándékos zúzását, de a szállítás során adódó legcsekélyebb sérülését sem tarja a minőség szempontjából elfogadhatónak a borászati irodalom: „Ha levagnak szedve a szőlőfejek: kosárba kell azokat rakni; de ezeknek nem kell felette nagyoknak lenni, ne hogy az egymásra rakott szőlők nagyon nyomják egymást, s e miatt a levek ki is fojjon. Mindazáltal nem tanátsos a szőlőfejeket a kosarakba egész a kádig vinni; ki kell azokat mindjárt üríteni, mihelyt tele vagynak, vagy puttonba vagy tseberbe, és úgy kell a kádba vinni. E pedig vagy valami kis talyiga által esik, vagy háton, ember által, vagy lovon, ahoz képest, a mint a környülállás hozza magával. A talyigával való élésnek azonban, mely elég oltsó, az a rövidsége, hogy a szőlőfejek az elkerülhetetlen dötözég miatt össze zúznak. A ló ellenben sokkal jobban és tsendesebben megyen, a szőlőfejek meglehetősen épen megmaradnak. Közöséges puttonokkal élnek mind azokban a tartományokban, ahol a szőlőfejek tökéletlenül érnek meg, és így a hol nem lehet attól félni és tartani, hogy egy könnyen össze törődjenek.” – olvashatjuk CHAPTAL magyar nyelvre plántált munkájában FÁBIÁN Józseftől.<sup>112</sup> A csöbörben való azonnali törésre ellenérvként olvashatjuk még, hogy így a különféle minőségű gerezdek (érett, éretlen, rothadt, penészes, stb.) válogatás nélkül, sőt annak lehetőségét is kizárva kerülnek feldolgozásra.<sup>113</sup> LEIBITZER János szakkönyve ugyanakkor a fehér szőlőfürtökből történő mustkészítés leírásakor úgy fogalmaz, hogy a szőlőt „hordócsöbörbe” öntik, ott „facsomasszal muszoltatik”, onnan pedig a kádba vagy présbe viszik, illetve „tiprózsákban” tapossák.<sup>114</sup>

„Dél-, Délkelet-, Délnyugat- és Közép-Dunántúlnak a mediterrán szőlőkultúra felé mutató középkori kapcsolatú eszköze a cseber vagy csöbör volt. Elterjedése és eredete Dél-Európa felől mutatható ki, a mediterrán szőlőborkultúrával azonosítható területről. [...] A csebert használó szőlőterületekre a 18. századi népmozgással, betelepítésekkel érkező németek puttonyhasználatukkal megszakították az egységes csöbörrel szüretelő területet. Csöbröt használtak a Dunától keletre és délkeletre is.” – írja CSOMA Zsigmond. *Cseber, csöbör* szavunk a TESZ szerint déli vagy nyugati szláv eredetű, legkorábbi előfordulása a magyarban a 14. század legvégéről datálható. Déli irányból valószínűsített elterjedésre utalhat a bácsmegyei szerbeknél való megléte, használata: „A csöbrösök bodor pipafüst között czipelik a megtelt csöbröket.”<sup>115</sup> A 19. század derekáig a csöbör és a puttony egymás mellett párhuzamosan használt eszköz volt; az előbbit a Dunántúl nagy részén, az Alföldön és Erdélyben, míg az utóbbit Északkelet-Magyarországon, Ruszt, Sopron, Pozsony vidékén, valamint az erdélyi

---

<sup>112</sup> FÁBIÁN József 1813–14. 51–52.

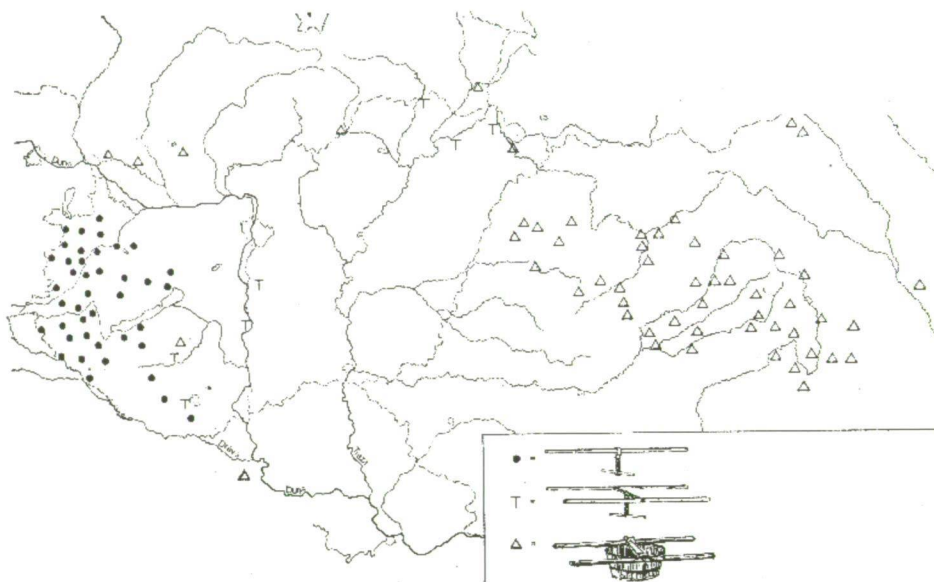
<sup>113</sup> Vö.: CSOMA Zsigmond 1994–1995. 202.

<sup>114</sup> LEIBITZER János 1832. 52.

<sup>115</sup> HADZSICS Antal 1909. I. 381.

lyi százszok körében alkalmazták.<sup>116</sup> (2. és 3. térkép) Nyugat-Európa területén a puttony használata volt jellemző a korábbi századokban is.<sup>117</sup>

A csöbör szerepét, valamint a csöbör–puttony eszközváltást ezidáig leg-részletesebben Tokaj-Hegyalján BALASSA Iván, Somló példáján CSOMA Zsigmond, az Alföld területére vonatkozóan pedig ÉGETŐ Melinda vizsgálta<sup>118</sup>. BALASSA vizsgálatai szerint a csöbör használatát Tokaj-Hegyalján viszonylag korán, a 16–17. század folyamán felváltotta a puttony. A cseber egyrészt a hordó nagyságának meghatározására szolgáló űrmérték, másrészt pedig a leszedett fürtök gyűjtésére és szállítására szolgáló edény volt.<sup>119</sup>



2. térkép

A csöbörhordó rúd formái a Kárpát-medencében (PALÁDI-KOVÁCS Attila 1981/b 327.)

Somlón a *kosárba*, *famelencébe*, *fertálsajtárba* leszedett fürtök összegyűjtését és a feldolgozás helyszínére szállítását a *csöbrözők*, *csöbrösök*, majd a *csöbör* használatának kiszorulása után a *puttonyozók*, *puttonyosok* végezték.<sup>120</sup> A csöbör 40-50 liter űrtartalmú dongás faedény, melynek két szembeni dongája magasabb, fülszerűen kiképzett, lyukkal ellátott. A két fülön átdugták az ún.

<sup>116</sup> Összefoglalóan: ÉGETŐ Melinda 2001. 573.

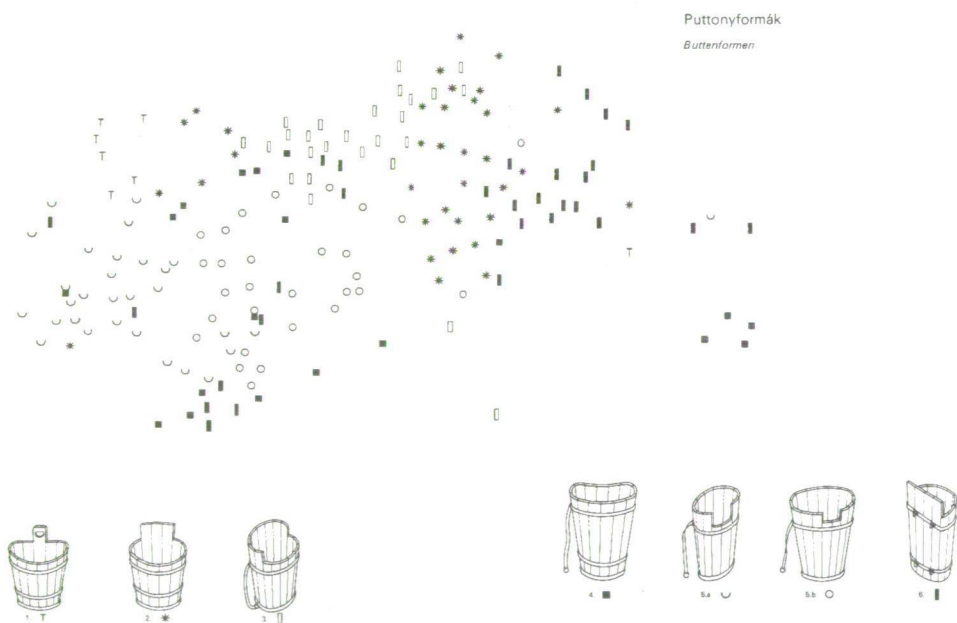
<sup>117</sup> Jól mutatják az ikonográfiai források, azok közül is a kalendáriumok szüret-ábrázolásai a puttony használatának európai és Kárpát-medencei területeit a közép- és korajúkból. (BALASSA Iván 1981; HANSEN, Wilhelm 1984.) Nyugat-Európából még: SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 152–155; WEINHOLD, Rudolf 1973. 232–235; SEPPÄLÄ, Tea 2001. 190–193.

<sup>118</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 40–45; BALASSA Iván 1991. 379–382. ÉGETŐ Melinda 1973. 324; 1974. 150; 1984. 597–603; 1993. 154–155.

<sup>119</sup> BALASSA Iván 1991. 379–380.

<sup>120</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 41.

*bámfát*, melyhez középtűt láncsal, kampóval illeszkedett a *csöbör*rúd – ennek segítségével tudta két ember szállítani az edényt.<sup>121</sup> Eszközkapcsolat állt fönn a *csöbör* és a fanyelű, bunkós végű szőlőtörő eszköz, a *muszoló* vagy *muszkoló* között: a csöbörben összegyűjtött szőlőfürtöket ezzel törték meg. A törkölyös must ugyanis jobban kitöltötte az edényt, mint a lazán, levegősen rakott gerezdek, így a szállítás is gyorsabb és gazdaságosabb volt, valamint a csöbörben lévő massa hitelesebben tükrözte a valódi úrtartalmat. Az ilyen módon tömörített fürtök részben össze is zúzódtak, tehát e munkafázis előkészítette, könnyebbé tette a *részleges lényerést*, vagyis a szőlőszemek aprólékos szétaposását vagy darálását a sajtóba helyezés előtt. A csöbörbe *muszolt* törkölyös must tetejére egy réteg ép fürtöt raktak, hogy a must kifröccsenését gátolják. Ugyancsak a biztonságos és veszteség nélküli szállítást tette lehetővé a csöbör felfelé (a szája felé) szűkülő formája.<sup>122</sup> A csöbörben való tömörítés, előzetes zúzás – melynek során, ha csak részben is, a kocsány és az éretlen szemek is összetörhettek – nem mindig egyezett a minőségi elvárásokkal.



3. térkép

Putnyformák (Barabás Jenő 1989. /MNA III./ 220.)

A putny Somlón legkorábban gróf Esterházy allodiális szőlőjében jelent meg a 18. század végén. A paraszti, illetve a kisebb nemesi szőlőkben még a 20. század elejére sem váltotta fel teljesen a csöbröt a kisebb térfogatú, egy em-

<sup>121</sup> A csöbör rúd típusairól és a csöbörhordás módjainak táji változatairól: PALÁDI-KOVÁCS Attila 1977: 533; 1981b 325–329.

<sup>122</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 42.

ber által biztonságosan hordható, fadongás háti szállítóedény. Somlón tett látogatásának tapasztalatai között a Borászati Lapok tudósítója 1870-ben a következőket írja: „Puttonnyal a világerért sem hordaná senki a szőlőt a somlyói szüreten, Ramasetter úr háromszoros napszámot ígért már egy puttonyosnak, de még sem bír kapni embert, mert e vidéken nagy szégyennek tartják a puttony hordását.”<sup>123</sup> Az eszközváltás folyamata az egyéb „csöbrös” borvidékek sorában Somlón viszonylag későn fejeződött be: a kisparaszti szőlőkben helyenként 1945-ig használtak csöbröt.<sup>124</sup>

A cseber használatát ÉGETŐ Melinda az Alföld területén adatolja. Használatáról Kecel példáján így ír: „A *szedők* kosarakba szedték a szőlőt, amit aztán *csöbörben*, újabb nevén *csömögehordó dézsában* gyűjtöttek össze. [...] A csöbörhöz tartozott egy bunkós végű fa is, a *csomiszló*. A csöbröt a két csöbörhordó ember letette a borozdahátra, valahányszor öntöttek bele szőlőt a szedők. Ilyenkor a csomiszlóval összetörték vagyis *lecsomiszlózták*.”<sup>125</sup> Somló kései eszközváltásához hasonlóan Kecelen is csak az 1940-es évektől kezdett terjedni a puttony a nagyobb gazdaságokban. Ez az Alföld más településeihez képest is 30-40 esztendei késést jelentett.<sup>126</sup>

Részletes leírást ad a csöbör használatáról és szerepéről JANKÓ János a Balaton mellékéről: „...leszedték a szőlőt, [...] belerakták a fertálysajtárba, [...] s ha megtelt, az út végire vitték s ott a csöbörbe öntötték, ami egy egyakós fakád. A csöbörben felgyűlt szőlőt két csöbrös letörte, agyon szakította, megcsomoszotta vagy megmuszkolta a muszkuló- vagy muszkoló fával, mely 0.7–0.8 m hosszú sulyok alakban végződő hosszú bot; mikor ezzel elkészültek, a csöbör két fülének lyukán áthúzták a csöbörhordó rudat s vállravetve bevitték a prősházba s beöntötték a 10–20 akós kádba, melyet teli töltöttek...”<sup>127</sup> Bő egy évtized múltán Göcsejből GÖNCZI Ferenc a csöbröt nem, csak a puttonyt említi.<sup>128</sup> Veszprém, Zala és Somogy megyék területén is csöbörben muszkolták a szőlőt, de VAJKAI Aurél 1938-ban megjelent tanulmányában – amelyben fotókat is közöl a csöbörhordás módjairól – már így fogalmaz: „A leszedett fürtöket régebben csöbrökben, ma sok helyen puttonyokban szállítják a prősházhoz.”<sup>129</sup> A csöbör használatának megszűnésével és a puttonyozás elterjedésével az említett terület egy részén maga az eljárás fennmaradt: a fürtöket három vagy négy ágban végződő természetes növéssű, hosszú nyelű szőlőtörő ágasfával (szakítófával) a puttonyban törték-tömörítették.<sup>130</sup> Fejér megyében a múlt század derekáról

<sup>123</sup> Borászati Lapok 1870. 624.

<sup>124</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 40-45.

<sup>125</sup> ÉGETŐ Melinda 1984. 597.

<sup>126</sup> ÉGETŐ Melinda 1984. 602.

<sup>127</sup> JANKÓ János 1902. 268.

<sup>128</sup> GÖNCZI Ferenc 1914. 574.

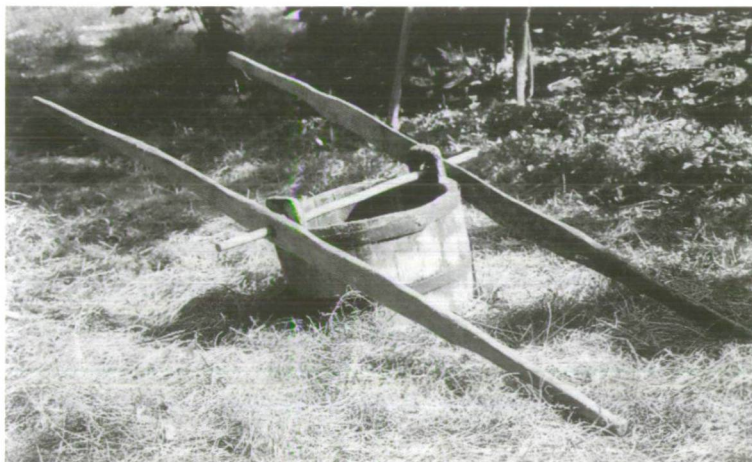
<sup>129</sup> VAJKAI Aurél 1938. 173-174.

<sup>130</sup> Három vagy négy ágban végződő természetes növéssű szakítófával törték-tömörítették a puttonyban a szőlőt Nagykanizsa környékén és a Lendva-vidéken. (saját gyűjtés.) Vö.: MARKÓ Imre Lehel 1955. 35., VARGA Sándor 1993. 47.



LETENYEY Lajos említ szőlőtörést „csöbörbe muszolófával”<sup>131</sup>, a pozsonyi szőlővidékről KELETI Károly<sup>132</sup>, a Mecsek vidékéről pedig KODOLÁNYI János írja le ugyanezt az eljárást<sup>133</sup>

Csőbörben ágasfával törték a fürtöket taposás és préselés előtt a 19. század legelején Arad megye szőlőhegyein. PERETSÉNYI NAGY László 1805-ből való leírása szerint a gazda a termést „...a csebresek által az arra rendelt kádakba, már összevagy tőmaszolva, törve lehordattya, és a nyomókkal elébb a hig szőke mustyát leeresztvén, a törkölyös gerézdeket zsákban kinyomattya, azután a mézgás törkölyt a sajtó press ládjába viteti...”<sup>134</sup> Egy másik szőlőhegyen pedig „... a gazda viszen 30-40 szedőt, 3-4 cseber hordót [...]. A szőlő szedők a hegy tetejéről, vagy ahogy tettik alólról kezdvén a szedést, elébb a fehér szőlőket rendről rendre kiválogatván három ágú fával összevezúzván a pajtákban lévő kádokra lehorgyák.”<sup>135</sup> Moldvában, egészen az 1930-as évekig, a szőlődarálók elterjedéséig csöbörökben háromágú szőlőtörővel, *csömöszeölő*vel törték a fürtöket.<sup>136</sup>



1. kép

Csőbör kettős rúddal (Avasújváros, Szatmár vm., Románia, SIMON András felv. 1997.)

Saját gyűjtésünk anyagából idézzük fel a versec–fehértemplomi borvidéken alkalmazott gyakorlatot, ami egészen az 1960-as évekig adatolható. A szőlőt vödörbe szedték, majd a puttonyba gyűjtötték. Már a szedőedényben kezdték megtörni, a folyamatot aztán a puttonyban is folytatták. Innen vagy közvetlenül, vagy egy kádba beleöntve és tovább zúzva, a *cefrés kocsin* (*Maischwagen*) elhelyezett hordóba töltötték, úgy, hogy a hordó felső nyílásába egy garatot illesztet-

<sup>131</sup> LETENYEY Lajos 1859. 32.

<sup>132</sup> KELETI Károly 1875. 94.

<sup>133</sup> KODOLÁNYI János 1958. 172.

<sup>134</sup> SCHRAM Ferenc 1963. 160.

<sup>135</sup> SCHRAM Ferenc 1963. 169.

<sup>136</sup> HALÁSZ Péter 1987. 173.

tek. A feldolgozás színhelyére, vagyis a városbeli házipincékhez, borházakhoz szállítás után a hordó fenéklakát kiütve, egy hosszú nyelű fa vonóval húzták ki a szőlőzúzalékot a hordóból, majd darálták és préselték.<sup>137</sup> Ugyancsak saját gyűjtésből adatoltam Avasújvárosban (Szatmár vm., Románia) a csöbör és a csöbörhordó kettős rúd használatát (1. kép).

A termés szállítása szempontjából a szakirodalom a puttonyhasználat előnyeit abban látja, hogy megközelítően azonos mennyiségű szőlőt, csupán egy ember, kevesebb fáradsággal tud hordani, s a háton viselt puttonnyal a szőlősorok között is képes mozogni. Letenni viszont nem tudja a hátáról, hanem a szedők öntik bele a vödörből a fürtöket.<sup>138</sup>

## 2.4. Bogyózás, leszemelés

A *bogyózás* vagy *leszemelés* célja a magas csersavtartalmú, esetenként penészes vagy rohadtt kocsány eltávolítása az összezúzandó vagy préselendő anyagból. A művelet a *teljes lényerést* megelőzően a szőlőfeldolgozás-mustnyerés munkafolyamatában bármikor elvégezhető (bogyózhatják a leszedett, ép fürtöket, de eltávolíthatják a szőlőzúzalékból is a kocsányt).

Az európai és magyar szőlészeti-borászati szakirodalom a 18. század végétől foglalkozik a *bogyózással*, e technológia és a borminőség összefüggésével és természetesen azokkal az eszközökkel, amelyek lehetővé teszik az eljárás alkalmazását.

„Erről a' fontos kérdésről régtől fogva különböző értelemben voltak a' szőlős gazdák: Valyon jó-é, a' szőlőfürtöket megszemezni vagy nem? Mind a' két módnak vagynak pártfogói, és mind a' két fél, érdemes Írókat említhet maga mellett. [...]...a szőlő tsutkája, vagy kotsánya a' mint tudjuk fanyar és keserű, és nem lehet tagadni, hogy a' meg nem szemezett szőlőfürtökből készült borok, ebből a' tulajdonságból mindenkor vesznek valamit ő magukhoz.” – írja FÁBIÁN József.<sup>139</sup> A borminőség szempontjának kérdésénél maradva idézzük NAGYVÁTHY János gondolatait: „Aki jó bort akar tsinálni a' szemeket a' tengelyről is, vagy tsutkáról leszedje: mert a' bizonyos, hogy attól a' bor fojtós lessz...”<sup>140</sup> A leszemelés tehát elősegítheti a jobb minőség elérését, ám ez nem minden esetben van így. A gyenge, íztelen borokat termő vidékeken a kocsány – éppen savtartalma miatt – eltarthatóbbá teszi a bort. Attól is függ a bogyózás szükségessége, hogy a kocsány mennyire érett: fás avagy zöld. Minél érettebb,

<sup>137</sup> Vö.: FRISCH, Helmut 1982. 85–87.

<sup>138</sup> A mennyiség összevetésekor figyelembe kell vennünk az adott területen használt csöbör illetve puttony méretét. A puttony elterjedési területére, formai változataira vonatkozóan: PALÁDI-KOVÁCS Attila 1981. 284; CSOMA Zsigmond 1994–1995. 203–206; ÉGETŐ Melinda 2001. 572.

<sup>139</sup> FÁBIÁN József 1805. 49–50.

<sup>140</sup> NAGYVÁTHY János 1821. 224.

fásabb a kocsány, annál inkább mellőzhető eltávolítása, hiszen a szükségesnél nagyobb mértékben elsősorban a zöld szárból oldódhat ki csersav. Hosszabb erjedés esetén viszont a fás szőlőcsutka jelenléte sem kívánatos, mert magába szívja a mustot, növeli a törköly tömegét, s ezáltal nehezíti a tökéletes kisajtolást, vagyis a teljes lényerést. Nem közömbös a leszemelésről illetően az sem, hogy fehér vagy kék szőlő feldolgozásnál alkalmazzák-e. A fehér fajták esetében – ha nem áll hosszabb ideig a must a törkölyön, hanem gyorsan sajtolják – el lehet tekinteni e művelettől, hiszen nincsen elegendő idő arra, hogy kellemetlenül nagy mennyiségű sav oldódjon ki. Minőségi szempontból fontosabb lehet a bogyózás a vörösbor készítés során a törkölyön több napig álló kék szőlőknél.<sup>141</sup>



1. ábra

A szőlő bogyózása Franciaországban háromágú villával  
(CHAPTAL et alii 1804.)

A *bogyózásnak* vagy *leszemelésnek* a következő eszközeit és eljárásait különbözteti meg a szakirodalom:

a.) Legegyszerűbb módszerként a fürtök kézzel történő bogyózását említhetjük, mely eljárást általában kis mennyiség leszemlése esetén alkalmazták. Németországból a 17–18. századból vannak adatok arra, hogy a szőlőszemeket az áfonyafésűhöz hasonló eszközzel vagy kisebb villával választották le a kocsányról, esetenként a szőlőzúzalékból távolították el ezzel az eszközzel a csumát.<sup>142</sup> Franciaországban a 18. században a szőlőtörő fához hasonló háromágú villás fát használtak. Ezt a bogyózást végző személy megforgatta a csöbörben, ezáltal a szemek leváltak a kocsányról, majd ugyancsak ezzel a villával a szárazakat és a rajtuk maradt

éretlen szemeket a felszínre hozta és kézzel kiszedte.<sup>143</sup> (1. ábra) E művelet során a szőlőszemek egy része össze is zúzódott, tehát az *előzúzás* és a *bogyózás* egyazon időben és egyazon technológia keretében történt. A leszemelést ezzel a módszerrel végző egyetlen munkás 10–12 szüretelő szedését tudta folyamatosan feldolgozni.<sup>144</sup>

<sup>141</sup> A leszemelés és a borminőség összefüggésére vonatkozó megjegyzéseket lásd: FÁBIÁN József 1805. 50–52., LEIBITZER János 1832. 53; NÉMETHY József 1835. 32–33; VAJDA Dániel 1858. 115–120; TERSÁNCZKY József 1874. 32; GYÜRKY Antal 1879. 205; Borászati kormánybiztos 1880. 8; CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 26–27; BAINTEINER Ferenc 1906. 29–30; a vörös szőlő lebogyózására Bordeaux vidékén: HAVAS József 1855. 113.

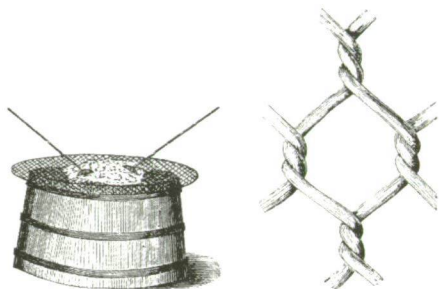
<sup>142</sup> WEINHOLD, Rudolf 1973. 237.

<sup>143</sup> CHAPTAL et alii 1804. II. 240; FÁBIÁN József 1805. 53; NÉMETHY József 1835. 33; CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 27–28.

<sup>144</sup> CHAPTAL et alii 1804. II. 241.



b.) Európában és Magyarországon a 19. század folyamán egyaránt elterjedt a különféle *bogyózó rosták*, *rostélyok* használata. Az egyszerűbbeket fűvesszőből készítették. Franciaország területéről CHAPTAL tudósít ilyen eszközről.<sup>145</sup> Több említés és leírás maradt ránk a *drótrostélyokról*. Németországban a kisebb és nagyobb szőlőgazdaságokban egyaránt alkalmazták a drótrostát (*Drahtsieb*).<sup>146</sup> A 19. századi magyar borászati irodalom is ajánlja használatukat: „... jó erre a végre a' drót rostély, a' melyet a Soproniak a' kádra fektetnek, a' gerizdekert rátöltik, és azokat kézzel mind addig döröglik rajta, míg a' szemek átalhullván, a' nyelek vagy tsuták, mezitelen maradnak.”<sup>147</sup> A Gazdasági Lapok hasábjain 1857-ben egy sárgarézsodrony bogyózó rostáról olvashatunk, amelynek segítségével a megtaposott szőlőmasszából lehet eltávolítani a kocsányt.<sup>148</sup> A *drótrostély* anyagára vonatkozóan – ami szintén hatással lehet a bor minőségére – érdemes idézni CSANÁDY–PLÓSZ szakkönyvének megállapítását: „E rostát sárga rézből, vagy ónnal jól bevont vasdrótból kell készíteni, mert a vasat a must



2. ábra

Bogyózórostély fa vonókkal  
(BABO–MACH 1893. I. 884.)

sava nagyon megtámadja s a mustra nézve nem közömbös, ha nagyobb mennyiségű vas jut bele.”<sup>149</sup> A 20. század legelején BAINNER Ferenc ajánlja a BABO és MACH által ismertett típussal megegyező, „15–20 mm átmérőjű likakkal bíró, cinezett drótból készült” rostát, amelyen a ráöntött szőlőt *favonók* segítségével dörzsölik.<sup>150</sup> (2. ábra) „Óránként ily módon 600-800 Kgr. szőlő bogyózható le.”<sup>151</sup> A bogyózás után visszamaradt kocsány hasznosítását illetően VAJDA Dániel a következőket javasolja: „A rostában ma-

radott csutkát félre tesszük egy külön edénybe, majd lehetend ebből kevés pálinkát főzni ki, vagy pedig nyári időben a mezei munkások által fogyasztandó friss lőrét (csügört) készíteni.”<sup>152</sup>

c.) Végezheték a bogyózást különféle *zúzó-szemelő gépekkel* is, amelyek többnyire a *bogyózórosta* és a *szőlőmalom* egy szerkezetben való egyesítését jelentették. Az effajta megoldásokról, szerkezetekről a *szőlőmalom* használatának tárgyalásakor még szólok.

<sup>145</sup> FÁBIÁN József 1805. 53.

<sup>146</sup> BABO–MACH 1893. I. 881-884., CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 28-31.

<sup>147</sup> NAGYVÁTHY János 1821. 224.

<sup>148</sup> VAJDA Dániel 1858. 119.

<sup>149</sup> CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 27; szinte szó szerint ugyanezt olvashatjuk BAINNER Ferencnél (1906. 30.)

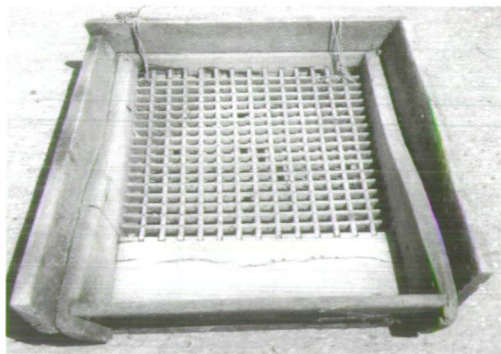
<sup>150</sup> BABO–MACH 1893 I. 884., BAINNER Ferenc 1906. 30.

<sup>151</sup> BAINNER Ferenc 1906. 30.

<sup>152</sup> VAJDA Dániel 1858. 120.

Magyarország területén a *bogyózórosta* használata, illetve a leszemelés gyakorlata – a szakkönyvek ajánló sorai mellett – a 19. század utolsó harmadától ténylegesen megfigyelhető, adatolható, jóllehet nem a paraszti kisbirtokosok körében, hanem uradalmakban és a polgári szőlőművesek kezén. KELETI Károly statisztikájából tudjuk, hogy Fejér megyében a „jobb borászok az egyes fajokat külön szedik, csömoszölés és taposás előtt a csutákat is elválasztják fa rostélyon”. „Tolna megye szegszárdi hegységében [...] a jelesebb szőlőkben zuzás után morzsoltatva” kerül a szőlő a kádba, Arad-Hegyalján is leszemelik az „értelmesebb szőlőszek” termésüket, hasonlóképpen a Balaton és a Fertő-tó mellékén. Másutt, mint például „az erdélyi borvidékek marosi kerületében”, vagy „Horvát-Szlavonország szerémi borvidékén” a „csutak kiválasztása” nincs szokásban, vagy legalábbis ritka.<sup>153</sup>

Heves megyében a minőségre törekvő gazdák a 19. század végén „...bogyózó rostán, léczrácon le is szemelik a fűrtöket.”<sup>154</sup> Tokaj-Hegyaljáról Zemplén vármegye monográfiájában olvashatjuk: „Egyesek ugyan alkalmazzák



2. kép

Bogyózórosta (*rájboló*)  
(Sátrinka, Szerémség, Szerbia,  
SIMON András felv. 2003.)

borházaikban a bogyózó rostát, a zúzógépet, de ezek – egyrészt, mert szórványosan alkalmaztatnak, másrészt mert leginkább a kocs eltávolítására s a szőlőnek a taposásra való jobb előkészítésére szolgálnak – majdnem semmiben sem változtatták meg a szüreti munka hagyományos ódotszerűségét.”<sup>155</sup> A NAGYVÁTHYTÓL már idézett soproni adatot megerősíti MÜHL Nándor: „Az első könnyebb préselés után a cefrét a présből villával kiszedték, egy nagy kádra helyezett drótfonatú rácsra teregették és azon átgömszölték, ha nem volt

még lebogyózva, akkor most lebogyózták. A csutkától megszabadított bogyók újból a présbe kerültek...”<sup>156</sup> A leszedett fűrtöket a présházban bogyózták Ruszt németajkú polgári szőlőművesei is.<sup>157</sup>

ENTZ Ferenc és GYÜRKY Antal az 1860-as években a Szerémségben a leszemelés gyakorlatát ismeretlennek mondja.<sup>158</sup> Saját gyűjtéseink szerint a 20. század második felében, de napjainkban is jellemző a vidék falvaiban a szőlő lebogyózása. Ennek eszköze a bogyózórosta, (*rájboló* – vö.: német *reiben* ’le-

<sup>153</sup> KELETI Károly 1875. 94-99.

<sup>154</sup> KEGLEVICH Gyula 1909. 251.

<sup>155</sup> KOSSUTH János 1905. 191.

<sup>156</sup> MÜHL Nándor 1964. 22.

<sup>157</sup> LIMBACHER Frigyes–PÓSCH Károly 1913. 131.

<sup>158</sup> ENTZ Ferenc–GYÜRKY Antal 1868. 61.

dörzsöl, lemorzsol, megtör). A *rájbolóval* (2. kép) *lecsupálják* a szemet, s utána *darálják*.<sup>159</sup>

Összességében elmondható, hogy a bogyózás a fehér fajtáknál kevésbé, a vörös bort adóknál inkább alkalmazott gyakorlat volt. Mint idézett példánk is mutatják, a *bogyózás–leszemelés* borkultúránk paraszti gyakorlatában nem, vagy csak igen korlátozottan volt jellemző.

## 2.5. Részleges lényerés

*Részleges lényerés* a célja a *fürtzúzás*nak és a *bogyótörés*nek. *Fürtzúzás*on a gerezdek kocsánnyal együtt történő szétzúzását kell értenünk, míg a *bogyótörés* a kocsányról leválasztott (leszemelt) szőlőszemek összetörését jelenti.

A részleges és teljes lényerés legarchaikusabb módja a *taposás* (*tiprás, gázolás*). Célja, funkciója alapvetően kétféle lehet: A *préstelen* területeken, illetve a *préses* területek kisebb paraszti gazdaságaiban a 18. század előtt – amikor borsajtókat többnyire csak a városi polgárság nagyarányú borkészítésével kapcsolatban találunk – a *teljes lényerést szolgálja a taposás*. A másik esetben a szőlő taposásának a préselést megelőző, előkészítő szerepe van: a szőlőt csak a szemek összezúzása és a must egy részének kimerése után lehet a sajtoló szerkezetbe rakni. Ekkor a *taposást a részleges lényerés technológiájaként értelmezhetjük*.

A présszerkezeteket alkalmazó antik görög, s ennek technikai vívmányait sokban átvevő római borkultúrában a legkorábbi időktől gyakorolták a szőlő lábbal tiprását a sajtolást megelőzően.<sup>160</sup> CATO, a római köztársaság korának sokoldalú egyénisége is leírja, hogy a sajtolóhelyiségben lábbal tapossák a szőlőt.<sup>161</sup> Pannóniában – mely terület borkultúrájában a prések ókori használata bizonyított – a szőlőzúzás *taposó* vagy *bunkózó* módjáról hiteles adataink ugyan nincsenek, de mivel ez a mustnyerés előkészítő munkafolyamatának elengedhetetlen része, nagy bizonyossággal feltételezhető megléte.<sup>162</sup>

Hazai és külföldi borászati szakíróink egyaránt figyelmeztetnek arra, hogy a sajtolás előtti fürt- vagy bogyózúzást „... tsak akkor lehet tökéletesnek tartani, mikor minden szemek egyformán össze vagynak törve.”<sup>163</sup> „Tapasztalatból tudjuk, hogy a sajtóba épen ment bogyók nem mind zuzatnak ott szét, s a törköly közt ismét épen jönnek ki.”<sup>164</sup> Ennek a kíváncsagságnak legkétségtelesebben – szemben a törőfa használatával, valamint eltekintve a szőlőmalmok alkalmazásától – a lábbal taposás felel meg. A fürtzúzás ezen módja nemcsak a bogyók

<sup>159</sup> MÓD László–SIMON András 2005. 174.

<sup>160</sup> BASSERMANN–JORDAN 1907. I. 246.

<sup>161</sup> CATO, M. P. 1966, CXXI., 12.

<sup>162</sup> KECSKÉS Péter–PETŐ Mária 1974. 146.

<sup>163</sup> FÁBIÁN József 1805. 56.

<sup>164</sup> VAJDA Dániel 1858. 111.



egyenletes összetörését biztosítja, hanem alkalmazása – szemben a törőfa és a szőlőmalom alkalmazásával egyaránt – összhangban áll a minőségi követelményekkel is, noha maga az eljárás egyesek szemében visszataszítónak tűnhet.

A valószínűsíthetően Nagy Károly által a frank birodalom területére a IX. század első harmadában kiadott *Capitulare de villis* 48. pontja így rendelkezik: „Birtokainkon a szőlőpréseket jól készítsék elő, és ügyeljenek a bírák arra, hogy a szőlőt senki meztelen lábbal ne tapossa, hanem mindent tisztán és tisztességes módon végezzenek.”<sup>165</sup> Az idézet helyes értelmezése CLEMENS és MATHEUS tanulmánya alapján az, hogy az uralkodó szándéka nem a lábbal taposás általános tilalma a frank birodalom területén, hanem a tisztasági követelmények érvényesítése.<sup>166</sup> A 13. században Petrus de CRESCENTIUS (orvos, ügyvéd, mezőgazdasági szakíró) írásaiban többször is érinti a piszkos lábbal történő szőlőtaposás problémáját. Ezt elkerülendő, a szőlőfürtöknek egy speciális rostán való szétnyomását javasolja.<sup>167</sup>

E problémakört illetően a 19–20. századi szakirodalom is többféle véleményt fogalmaz meg. BABO és MACH szakkönyve a lábbal taposásnak a tisztatlansággal való azonosítását elveti, hangsúlyozza, hogy a lábak húsos részei puhaságuknál fogva a legalkalmasabb zúzóeszközök, mert csak az érett szemeket törik meg, a kocsányt és a magokat nem roncsolják (a szőlőőrölő gépek viszont igen), így minden esetben teljesen tiszta bogyólevet lehet nyerni általuk.<sup>168</sup> Legjobb a Németország déli, melegebb éghajlatú vidékein alkalmazott mezítláb taposás, a bőrcsizma használata már kevésbé célszerű, ugyanis a kemény bőr és a kádfenék fája között könnyen megtörhetnek a törköly magas csersavtartalmú szilárd részei is. Bőrcsizma helyett nem rossz a kaucsukcsizma, amelyet főképp Itáliában használnak. Az imént idézett nézettel szinte szó szerint megegyezik BAINNER Ferenc véleménye: „A lábbal való taposás nem valami étvágygerjesztő eljárás, eltekintve attól, hogy lassú és fáradságos, a célnak jól megfelel, mert a puha láb minden szemet széttapos, de a magot, csutkát, éretlen és egres-szemet nem sérti meg.”<sup>169</sup> VAJDA Dániel – összehasonlítva a különféle eljárásokat – az eddigiekkel egybecsengően summázza véleményét: „Eddigi csekély tapasztalataim szerint tehát még most jobb lesz a lábbal taposás mellett maradnunk, csak az a baj, hogy ez eljárás némelyekre nézve undorító.”<sup>170</sup> Az ellenérvzés eloszlatása végett javasolja a festetlen bőrből készült kapca használatát a taposásnál. Részletesen leírja, hogy a taposás általam részleges lényérésnek nevezett formájának alkalmazásakor miként kell legcélszerűbben használni a *nyomózsákok*: „A szőlő-

<sup>165</sup> A magyar fordítás forrása: Kempelen Farkas Digitális Könyvtár honlapja (<http://www.hik.hu/tankonyvtar/site/books/b51/ch03s04s13.html>)

<sup>166</sup> CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996b 256–258. A szerzők itt közlik az eredeti latin szöveget, illetve az idézet interpretációinak német irodalmát.

<sup>167</sup> CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 133–134.

<sup>168</sup> BABO–MACH 1893. I. 885.

<sup>169</sup> BAINNER Ferenc 1906. 32–33.

<sup>170</sup> VAJDA Dániel 1858. 112.

taposásnál (nyomásnál erdélyiesen) nem a must elegendőleg kivévése legyen fő gondunk, mert ezt majd megteszi a sajtó, hanem arra törekedjünk, hogy bogyó szétzuzatlan ne maradjon, mire nézve nem mindegy, miként alkalmazzuk a nyomózsákot? Összecsavarítani a zsák száját, miután a szőlő be van töltve, nem célszerű, mert a csavarítás által alakult ráncokban maradnak rendszerint ép bogyók, két s háromszori csavarítás után is.” A helyes megoldás a következő: A zsák végét alá kell fordítani, s hogy el ne mozduljon, két szélére és közepére gomblyukat kell varrni, s bőr gombok segítségével be kell gombolni.<sup>171</sup>

Visszataszítónak tűnő gyakorlata ellenére is a minőségi szempontokkal egyezőnek tartja a taposást – Bordeaux vidékét példaként említve – NYÁRY Ferenc: „Tagadhatatlan, hogy a lábbal való taposás nem valami étvágy gerjesztő, de Franciaországban éppen Bordeaux vidékén, honnan a legkeresettebb veres borok kerülnek, nem hogy csak lábbal taposnak, de a meztelenre vetkőzött emberek nyakig tánczólnak a törkölyös mustban; a mi bizonyosan még undorítóbb. Még is a míveltség és ízlés dolgában oly előre haladott francziák nem térnek el ettől az ősi szokástól, mert, mint mondják, a borvevő közönség tudja, hogy így készül a bordeaux-i bor, még is szívesen veszi. Ha csupán sajtolnák taposás nélkül, a vevőket azonnal elidegenítenék, mert azt hinnék, hogy a bor más kezelés mellett nem lesz oly jó és oly tartós. – Azonban ettől eltekintve is ajánlatos a taposás, természetesen czombig tisztára mosott lábakkal, és tiszta ruhába öltöztetett taposóval, tiszta kádban, mert a sajtó az egész lével berakott törkölyt vagy tökéletlenül nyomja ki, főleg a tömeg közepét; vagy nagyon soká kell benne tartani, ha azt akarjuk, hogy a lé utoljáig kicsepegjen belőle.”<sup>172</sup>

A 19. század végi vélekedések után tanulságos Paul SCHEUERMEIER gondolatát idéznünk, mely a parasztember gondolkodásmódja felől próbál közelíteni a kérdéshez. Eszerint: normális esetben a parasztgazda, akit a modern eszmék még nem legyintettek meg, nem talált semmi illetlent a szőlő csupasz lábbal való taposásában. Ugyanakkor az is igaz, hogy félve attól, hogy a bor vízzel keveredik, a típrást megelőzően nem akart lábat mosni.<sup>173</sup>

A szőlőmalom<sup>174</sup> lelkes propagálójaként TERSÁNCZKY József a fűrtüzás minden egyéb módját elavultnak véli: „Az egész szőlőt rendesen szűrőzsákba teszik és mezitláb tiporják ki, mások sulyokkal verik össze vagy fapapuccsal gázolják s i. t. Miután azonban ezek mind kevesbbé férnek össze a tisztasággal, de másrésről késleltetik is a szüret gyors menetét, azért is talált ki az ész oly készle-

<sup>171</sup> VAJDA Dániel 1858. 113.

<sup>172</sup> NYÁRY Ferenc 1876. 81–82.

<sup>173</sup> Paul SCHEUERMEIER 1943. I. 156.

<sup>174</sup> A magyar szakirodalomban használt *szőlőmalom* terminus a német *Trubenmühle* tükörfordítása. GYÜRKY Antal szótárában *szűzőgép* néven szerepel, s a szerző megjegyzi: „Néhol ezt hibásan szőlőmalomnak nevezik.” (GYÜRKY Antal 1861. 111.) A terminológia főleg 20. századi és alföldi előfordulására vonatkozóan ld. SIMON András 2005b 266. 134. jegyzetpont (további utalásokkal).



tet, mely mindazok fölött diadalteljesen áll, és ez az ugynevezett szőlőmalom...”<sup>175</sup>

A *részleges lényerés* fogalomköréhez kapcsolt taposás több helyen történhetett. A *főfás szőlőprések*, *bálványos sajtók* elterjedési területén az ilyen eszközök *szimmetrikus* vagy *aszimmetrikus melencés* típusaival rendelkező gazdák a termést a *présmelencében*, általában nyomózsák nélkül tiporták. Ahol a 20. században e hatalmas fapréseket gyári vasprésekre cserélték, sokszor megtartották, *tipróvá*, *tiprószűrűvé* alakították az *aszimmetrikus melencét*, esetleg bognárral készítették külön *tiprót*, ha a vaspréssel együtt nem szereztek be szőlődarálót.<sup>176</sup> Ahol a bálványos sajtók melence nélküli altípusait használták (elsősorban Erdély területe), vagy más típusú (középorsós, állóorsós) présekkel dolgoztak, a taposás szükségszerűen külön edényben: tipróládában, kádban, szapusajtárban, famelencében kellett hogy történjen. Ilyenkor taposhattak *tiprózsák* segítségével, de gyakrabban anélkül. Ha zsákot használtak, az egyben meg is szűrte a törkölyből lefolyó színmustot, ha magába a taposóedénybe borították a szőlőt, akkor a kifolyónyílás elé raktak léc vagy vessző szűrőkésziséget.

Saját gyűjtéseinkből az *Avas-vidékről*, *Kőszegremetéről* (Szatmár vm. Románia) idézzük egyik visszaemlékezőnket, aki a részleges lényerés céljából végzett taposás módját mondta el: „Az illető, akié vót a szőlő, szépen megmosta a lábát, és akkó beleát meztláb és addig taposta, még széttaposta a szőlőt a kádba. Úgy rakták, hoty térdig ért a szőlő.”

A szűrésnek, pontosabban a must törkölytől való elválasztásának egy egyszerű, ugyanakkor érdekes módjáról tudósít BABO és MACH szakkönyve. Préselés előtt a szőlőzúzalékot egy ferde deszkapadlóra, lefolyótalpra öntik, s addig hagyják ott, amíg a must a lejtés irányába lecsorog egy teknőbe vagy vályúba.<sup>177</sup>

Az ikonográfiai forrásokban látható szüret-ábrázolások egy része a kádban való taposást közvetlenül a présszerkezet mellett mutatja, így egyértelmű, hogy ebben az esetben a tiprás a részleges lényerés technikája. A szakirodalomban egyik leggyakrabban mutatott ilyen metszet CRESCENTIVS „*Ruralia comoda*” c. munkájából való. A kádban lévő fürtöket lábbal taposó munkás egy botban kapaszkodva biztosítja egyensúlyát; mellette középorsós sajtó áll.<sup>178</sup> (3. ábra)

A *részleges lényerés* másik módja a fürtök, bogyók összezúzása a *tömörítés-előzúzás* szakaszánál már emlegetett nyéllal ellátott, bunkós kiképzésű



3. ábra  
Taposás és préselés  
(CRESCENTIVS művéből, 15. sz.)

<sup>175</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 295–296.

<sup>176</sup> Vö.: CSOMA Zsigmond 1994–1995. 207–208.

<sup>177</sup> BABO–MACH 1893. I. 926.

<sup>178</sup> BASSERMANN–JORDAN 1907. I. 263; CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996b 264–265.

vagy ágas végű szőlőtörő fával, sulyokkal (*muszkoló, csomoszló, szakító*). CSOMA Zsigmond a bunkós végű típust a préses szőlőterületekhez kapcsolja, az elágazó végűt pedig a vörösbor-kultúrára jellemző szőlőfeldolgozással hozza összefüggésbe, mondván, hogy itt nemcsak a taposás előtti törés volt a funkciója, hanem a keletkezett törkölykalap feltörése és a mustlé alá nyomkodása is.<sup>179</sup> Bár a technológiai elv szempontjából a felvetés logikus, a magyar borkultúrán belül azonban az említett eszközök ilyen szempontú megoszlását, elkülönülését sem a szakirodalom, sem a recens anyag egyértelműen nem támasztja alá, nem igazolja.

Az eljárás, illetve az eszköz helyet kap GYÜRKY Antal szótárában is: „Csomosolni annyit tesz mint a szőlő érett fürtjeit összezúzni, mit vagy ágos vagy bunkós csomoszló fával szoktak véghez vinni.”<sup>180</sup>

A taposás előnyeit hangsúlyozó iménti idézetek egyben rávilágítanak a törőfával való zúzás hátrányaira is, nevezetesen: hogy a bogyók nem egyenlő mértékben törnek össze, valamint hogy az éretlen szemek, a kocsány és a magok is megsérülnek, ami ronthatja a jövőre várható bor minőségén. „Általában pedig jegyezzük meg a csomoszlásról, hogy az a szőlőbogyók szétzúzásának nem egészen kielégítő módja, mert főként miután már sokacska must van szabadon a csomoszlás által, a még ki nem fakadt bogyók, (hogy úgy mondjuk) mintegy elsikulnak a csomoszló-fa elől, és bármint dolgozzunk is, zuzatlan marad a bogyók némelyike. [...] Honunk több bortermő vidékein szokásban van, a csomoszlott szőlőt azonnal sajtóba tenni, de bizony az nem jó, mert így sok bogyó marad zuzatlan. [...] Hogy a fürtök vagy néha csak bogyók, faedény (nagy dézsa, vagy kád) fenekén, lapos bütös kölyü vagy törővel zuzatnak szét, az rossz, hogy így a kocsány, sőt nem ritkán a szőlőmag is szétzúzatik, s ez kedvetlen savanyú és kesernyés ízt ad a bornak.”<sup>181</sup>

Néhány különös szerkesztésű, vagy más célra is használt szőlőzúzó eszközről is vannak leírások. A Mecsek északi részén „a szőlő összetörésére azokat a csomiszlókat használták, amelyekkel egyben a tömésfalaknál a földet is döngölték. Használták ezenkívül a villás, ágas botokat és S alakú, nyéllel ellátott vasakat. Ezeket használták a burgonya, répa darabolásához is.”<sup>182</sup> Egy ötletesen megoldott muszkolót említ VAJKAI Aurél Várpalotáról: egy rúd végére üres ágylóveghüvelyt erősítettek, s ezzel zúzták a szőlőt.<sup>183</sup>

<sup>179</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 207; A kijelentés általános érvényűségének problematikáját jelzi pl. Rudolf WEINHOLD Vitzenburgból (Unstrut) származó adata, miszerint a bunkós végű csomiszlót vörös bor erjesztésekor a törköly alámerítésénél használták. (WEINHOLD, Rudolf 1973. 240.)

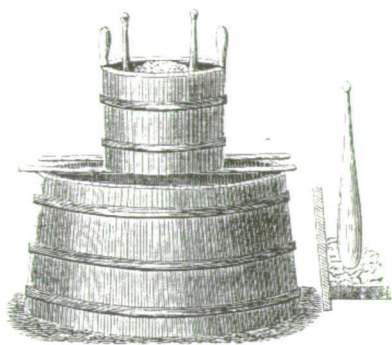
<sup>180</sup> GYÜRKY Antal 1861. 37. A kétféle típus használatáról és nyugat-európai elterjedési területeiről ld. SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 136.

<sup>181</sup> VAJDA Dániel 1858. 112. Hasonló véleményen van PERLAKY Mihály 1873. 31. és BAJTNER Ferenc 1906. 33.

<sup>182</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan 1972. 140.

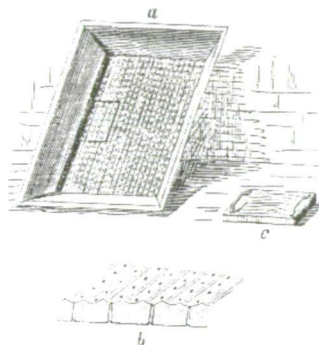
<sup>183</sup> VAJKAI Aurél 1938. 173–174.

Német és osztrák területen – a Rajna mentén csakúgy, mint Tirolban – préselés előtt egy kisebb méretű dongás faedényben (Butte) kugliforma törőfával zúzták a leszüretelt fürtöket. A kilyukasztott fenekű zúzókádat egy nagyobb kád-ra helyezték, ebbe folyt le a must (első lé, színlé, előlé).<sup>184</sup> (4. ábra)



4. ábra

Dongás faedény kugliforma törőfával  
(BABO–MACH 1893. I. 886.)



5. ábra

Szőlőgyalu vagy szőlőreszelő  
(BABO–MACH 1893. I. 887.)

A *részleges lényerés* érdekes eszköze – szintén német területen – a *szőlőreszelő* vagy *szőlőgyalu* (Reiben), mely egy négyszögletű reszelődeszkából és egy dörzsölőfából áll. (5. ábra) A reszelőfelületen csatornák vannak kiképezve, amelyekben egymástól 5 cm távolságban 1 cm átmérőjű fűrt lyukak segítik a lé lefolyását az alá tett edénybe. A gyalura ráöntik a szőlőt, majd a műveletet végző munkás két kézzel megfogja a markolattal ellátott dörzsölőfát, amit a reszelődeszka fölött mozgatni kezd. Így a szőlő a két fa felület között őrlik. Hátrálynak mondható, hogy a vele való munka lassú, előnye viszont, hogy a szétzúzás mértéke a befektetett erőtlől függ. Tartósabb eszköz – igaz a szőlőt durvábban törli meg – a dróthálóból készült szőlőgyalu.<sup>185</sup> E fűrtzúzó készülékek működési elve hasonló a bogyózórostakéhoz, annyi különbséggel, hogy a kocsány és a szőlőszemek szétválása után csupán a must távozik az alul lévő edénybe.

A magyar gyakorlat szerint a szőlőt többnyire kádakban *csomosolták*, *szakulták* a fentebb említett bunkós vagy ágas végű törőfákkal, avagy taposták, majd vesszőből font szűrőkosarat nyomtak a törkölybe, és a mustot 2–3 literes mustmerő edénnyel (*mericske*, *káforka*, *finak*, *cserpák*) merték ki. Az *előlé*t leereszthették a kád alján vagy oldalán ütött csapon illetve lyukon is, természetesen ez esetben is valamilyen szűrőeszközt (vesszőfonat, lécváz) helyeztek a lefolyó must útjába.

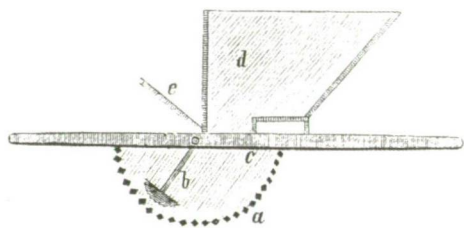
A szőlő zúzását Nyugat-Európa egyes borvidékein már a 18. század második felétől *szőlőmalommal* (Traubenmühle) végezték. A Rajna mentén –

<sup>184</sup> BABO–MACH 1893. I. 886–887.

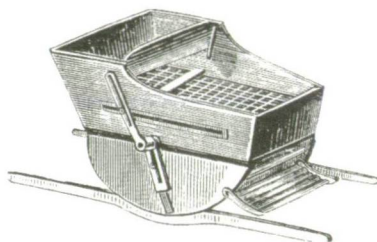
<sup>185</sup> BABO–MACH 1893. I. 887–888.



Rheingau borvidékről – 1765-ből tudunk szőlőmalom használatáról.<sup>186</sup> SPRENGER 1778-ban két külön meghajtott hengerű zúzógépet mutatott be.<sup>187</sup> BABO és MACH szakkönyvének leírása szerint a legegyszerűbb darálmalom (Reibmühle) működési elve a már említett szőlőgyaluéval lényegében megegyező. A változtatás csupán formai: a fa reszelőfelület félkörívben meghajló, a szintén fa zúzófejet – amelynek távolsága a reszelőfelülettől 1,5 cm – egy tengelyen hajtókar segítségével forgatják. (6. ábra) A lé és a héjak alul kihullanak a szerkezetből, a szár felül marad. Az újabb szőlőmalmok megjelenése előtt Németországban a vörösbort termő vidékeken általánosan használták e készüléket, majd áttértek a bogyózórosta és a szőlőmalom alkalmazására, amelyek tisztább, könnyebb és gyorsabb munkát tesznek lehetővé. Szakkönyvünk ugyancsak lassúnak mondja, ezért annak a zúzószerkezetnek (*Maischmaschine*, *Maischmühle*) a használatát sem ajánlja, amelyen felül bogyózórosta található, működési elve pedig hasonló az előbb leírtakhoz. (7. ábra)



6. ábra  
Egyszerű szőlőzúzó  
(BABO–MACH 1893. I. 888.)



7. ábra  
Zúzómalom bogyózórostával  
(BABO–MACH 1893. I. 889.)

Részletes ismertetését találjuk BABO és MACH munkájában a két fa, vas, gumi, vagy bádoggal borított illetve vasalt szélű fa hengerrel rendelkező, Nyugat-Európában használt szőlőmalmok (Traubenmühlen) működési elvének és különböző típusainak. A szerzők a szőlőőrölők legnagyobb előnyének a gyors munkavégzést tartják. Míg a két ember által kezelt jó szőlőmalom 50 szüretelő szedését képes feldolgozni folyamatosan, addig más zúzó eljárás 10–15 ember munkáját igényli ugyancsak 50 szedő esetében. Hátránya viszont e szerkezetnek, hogy a bogyókat, az éretlen kocsányokat és a magot egyaránt szétzúzza, valamint hogy – a fémhengeres típusok esetében – a szőlő illetve a must vassal érintkezik, s ez előidézheti a későbbi borhibák kialakulását.<sup>188</sup> Francia és német területen használt zúzó-szemelő gépek több típusát mutatja be CSANÁDY és PLÓSZ munkája.<sup>189</sup> Antonio dal PIAZ 1878-ban hangsúlyozza, hogy a szőlőmalom egyre általánosabban terjed, ám használatát nem lehet elégszer javasolni. Fontos viszont, hogy ne vásároljuk meg azonnal az elsőt, amit látunk, ugyanis a sokféle rendszerű

<sup>186</sup> WEINHOLD, Rudolf 1973. 237.

<sup>187</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 208.

<sup>188</sup> BABO–MACH 1893. I. 888–897.

<sup>189</sup> CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 28–31.

szerkezetek nem mindegyikével tudjuk a kívánt eredményt maradéktalanul elérni. A jó szőlőmalmok egyik legfontosabb kívánalmaként azt hozza föl, hogy a bogyók összetörésére szolgáló hengerek egymáshoz számított távolsága állítható legyen.<sup>190</sup>

Dalmáciában a 19. század végén „...a legkezdetlegesebb módon, lábbal történik a szőlő kitaposása, de most már a rovátkos hengerű zúzó malmok is használatba jönnek lassankint. [...] Kivételképpen látni hámozó, illetőleg szőlőzúzó készülékeket (sgranatojo)...”.<sup>191</sup> A századforduló éveiben Bosznia-Hercegovina területén kormányzati szinten igyekeznek támogatni a célszerűbb borkézelést oly módon, hogy lehetővé teszik a hordók, a modern pinceeszközök – mint a borsajtó, szőlőzúzó malom – s egyéb mezőgazdasági gépek beszerzési árának több évi részletekben való visszafizetését.<sup>192</sup>

Hazánkban legkorábban 1807-ben közli a sajtó a fahengeres „szőlőtsomoszló” leírását és ábráját.<sup>193</sup> Az Egerben 1838-ban megjelent szőlőmalom-leírás is erre utalhat, mikor így fogalmaz: „...tán valami 30 évvel ezelőtt Egerben (már meghalt) Oberfrank Antal asztalos mester készítette az első malmot, és azóta itt a nagyobb szőlős gazdák közönségesen használják.”<sup>194</sup> SCHAMS Ferenc ezzel szemben arról tudósít, hogy szőlőmalmot – mely Francia- és Németországban már hosszabb ideje ismert – Magyarországon először Wilhelm Schwab pesti zongorakészítő állított össze és használt 1816-ban. E szerkezeten – amelyet SCHAMS a külföldi malmoknál minden tekintetben jobbnak és célszerűbbnek tart – felül fa bogyózórostély (Holzgitter) volt, mely még a zúzás előtt biztosította a szár és a szemek szétválasztását. A vele való munka gyorsaságára vonatkozóan SCHAMS megállapítja, hogy míg 3 muszkoló vagy 2 taposó 1 nap alatt 30 szüretelő munkáját tudja feldolgozni, addig a szőlőmalom fél nap alatt különösebb megerőltetés nélkül 80 szüretelőét.<sup>195</sup> NAGYVÁTHY János még SCHAMS Ferencet megelőzően, a bogyózórosta ismertetése kapcsán említi vélhetőleg ugyanezt a szerkezetet: „Ennél (értsd: a drót bogyózórostánál — S. A.) 1817-ben Budánn egy jobb és szaporább Machina találtatott fel a' szőlőszemeknek a' tengelyekről, vagy nyelről való lefosztására, és kinyomására.”<sup>196</sup> SCHAMS még Szentendréről említi szőlőmalmot uradalmi használatban, s egyben az ottani vörösbor jó minőségét is e szerkezet érdemének tarja.<sup>197</sup>

---

<sup>190</sup> PIAZ, Antonio dal 1878. 49–50.

<sup>191</sup> GONDOLA Ferenc 1892. 693.

<sup>192</sup> MIKULI Jakab 1901. 460.

<sup>193</sup> FEYÉR Piroska 1970. 42. hivatkozik CONNSTANTIN Tamás: Tokajhegyalja és bortermelésének története 1866-ig c. kéziratos munkájára, amely ezt az adatot közli.

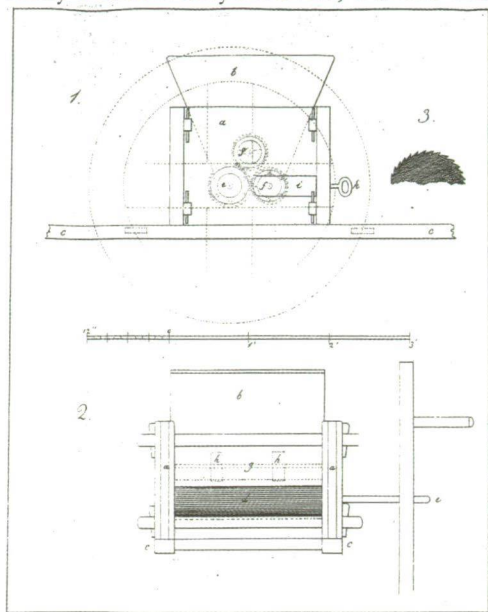
<sup>194</sup> Egri szőlőmalom. Hétlapok. Műtudomány és egyéb hasznos ismeretek terjesztése. 1838. 10. szám, Eger, 75.

<sup>195</sup> SCHAMS, Franz 1832-1833. II. 91–95.

<sup>196</sup> NAGYVÁTHY János 1821. 224.

<sup>197</sup> SCHAMS, Franz 1832-1833. II. 49.

1838-ban – mint utaltunk rá – Egerben mutattak be és írtak le részletesen szőlőzúzó gépet. „E célra legalkalmasabb az itt lerajzolt gépelymalom, mely a kádra helyeztetvén, a szőlő minden előleges törés nélkül felöntetik a garatba, és egy hozzá állított ember által forgattatván össze töretik; mi azon hasznat is nyújtja, hogy többé a kádból cselédek és mások nem szemelhetik az épen maradt szőlőgerezdeket. [...] Ezen szőlőmalmot egyszerűsége, hasznossága és olcsósága ajánlja; mellékelt rajzunk után minden értelmesebb mester megkészítheti.”<sup>198</sup> (8. ábra)



8. ábra  
Szőlőmalom rajza Egerből  
(Hétlapok, 1838. 75.)

ajánl, amelynél a hengerek közötti távolság állítható, ezáltal elkerülhető, hogy „...a szőlő magvai esetleg csutkái is összezúzassanak.” Teljesítményéről ezt írja: „A szőlőmalom 30–40 szedővel tart lépést a munkában.”<sup>202</sup> Bogyózásra és zúzásra egyaránt alkalmas szerkezetek nem csupán a bogyózórostának az őrlőrész alá vagy fölé helyezésével készíthetők, a leszemélést az újabb típusoknál a két őrlőhenger fölött lévő, kis csapokkal ellátott harmadik tengely végzi.<sup>203</sup> A Borászati Lapoknak, mint a 19. század utolsó negyede és a 20. század első évtizedei szaksajtójának, nagy szerepe volt a gyári zúzó és bogyózó gépek bemutatásában, ajánlásában, a szerkezetek leírásában, s minden biztonnyal terjesztésében is.

A 19. század utolsó negyedében még vita folyt a szőlőmalom és a tiprás alkalmazói között, hogy mely eljárás által lehet zamatosabb bort nyerni. MOL-

<sup>198</sup> Egri szőlőmalom. Hétlapok. Műtudomány és egyéb hasznos ismeretek terjesztése. 1838. 10. szám, Eger, 75–76.

<sup>199</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 295–300.

<sup>200</sup> GYÜRKY Antal 1861. 111; 1869. 82.

<sup>201</sup> MOLNÁR István 1883. 313–316

<sup>202</sup> BAINNER Ferenc 1906. 30–34.

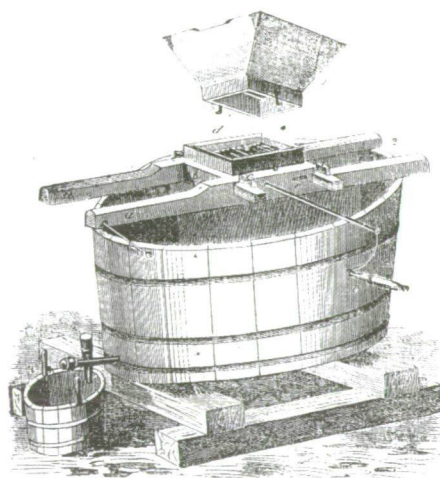
<sup>203</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 50.



NÁR István e kérdés végeredményét a következőképpen látja: „A munka gyorsaság-, tisztaság- és olcsóságát tekintve, bizonyos már előre is, hogy a szőlőmalomé lesz a győzelem.”<sup>204</sup>

E szerkezetek először az uradalmakban és a polgári szőlőbirtokosok körében terjedtek. Használatuk a 19. század végén sem mondható általánosnak minden vidéken. Kisparaszti gazdaságokban nagyobb számban a 19–20. század fordulójától adatolható, de számos szőlőtermő tájon csak az 1920-as, 30-as, sőt a 40-es évektől kezdték alkalmazni. Használatuk ugyanis csak nagyarányú szőlőfeldolgozásnál, a napszámosok béréhez viszonyítva mondható olcsónak, a vételár a saját munkaerőre támaszkodó kisebb parasztgazdaságokban nemigen térült meg. Ezeknek a gazdáknak egy része esetleg ügyes kezű bognárokkal készíttetett fahengeres szőlőőrölt fából, amit jobbnak is tartottak a máig használatos vas-hengerűeknél, mert a fogak közt nem tapadt meg a szőlő.<sup>205</sup>

VAJDA Dániel – aki többnyire az erdélyi viszonyok alapján írta szakkönyvét – nem sokkal a 19. század dereka után a nyomóságot ajánlja, „...míg célszerű szőlőtörő nem jön divatba.”<sup>206</sup> Az 1870-es években az uradalmakban már terjed a *szőlőmorzsoló*, a *szőlőmalom* használata.<sup>207</sup> Saját gyűjtéseim szerint az Avas-vidék (Szatmár vm., Románia) paraszti gazdaságaiban a 20. század elején jelent meg és terjedt el a *Hofherr-típusú* szőlődaráló (*szőlőmorzsoló*), melyet napjainkban is használnak az avasi szőlősgazdák. Az első világháború idején, amikor még újdonságnak számított, a szomszédok szüret idején sorban használták, mindenféle ellenszolgáltatás nélkül. Néhányan még ma is a 70–80 éves szerkezettel dolgoznak, mások már újabb darálókat szereztek be. Korábban *ágasfával csumaszótták* vagy kádban *taposták* a szőlőt. „Egy kádszerűségben taposták, ami ki vót furva alú. Ahoty tapották, úgy ott a lé mind jött. Ezerkilencszáztizennégyben már vót aki Szinyérvárajjárú vagy Magyarországrú vett Hoffer darálót, azóta működnek ezek.”



9. ábra  
Szőlőmalom  
(TERSÁNCZKY József 1869. 296.)

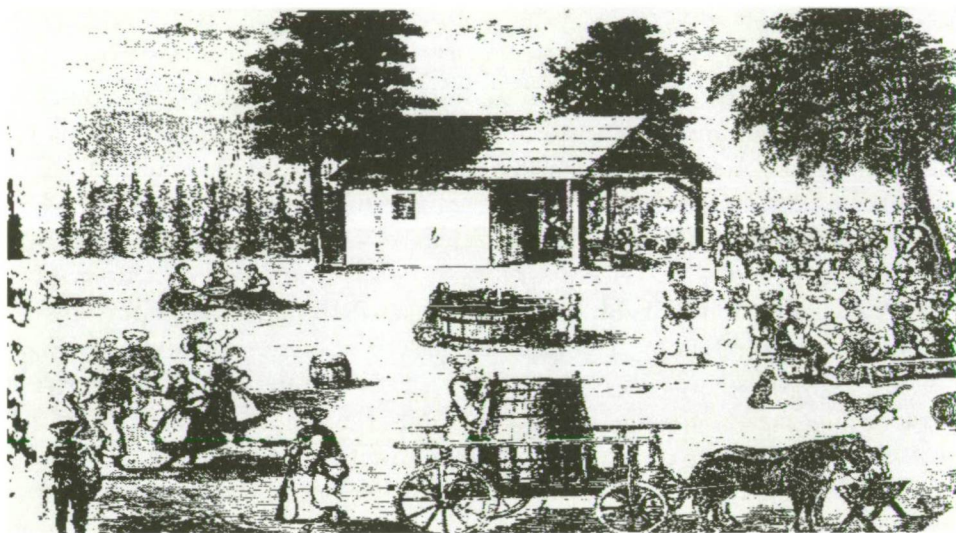
<sup>204</sup> MOLNÁR István 1883. 314.

<sup>205</sup> Préseket és szőlődarálókat – a gyári példányokat mintául véve – olcsóbban készítettek helybeli bognármesterek. E gyakorlat egészen az 1920-as évekig előfordult (Dömsöd példája). ÉGETŐ Melinda 1974. 152.

<sup>206</sup> VAJDA Dániel 1858. 69.

<sup>207</sup> FEYÉR Piroska (1970. 76.) szerint az Érmelléken is alkalmaznak ekkor szőlőőrítő szerkezetet. VARGA Gyula (1976. 81.) a 19–20. század fordulójától említi „fejlettebb szőlősgazdáknál” a szőlőzúzó (darálót).

Dunántúlon a csákvár-gesztesi uradalom ászári szőlőgazdaságában a 19–20. század fordulóján „a hajdani taposást felváltva a szőlőt két-két bogyózó és zúzó malom zúzta össze...”<sup>208</sup> KELETI Károly Badacsonyból említi, hogy „zsákokban tiporják a malomban összetört szőlőt”, majd zárójelben hozzáteszi: „a köznép muskoló fát használ”.<sup>209</sup> 1880-ban a borászati kormánybiztos ekképp rendelkezik: „A szőlőszemek, malom hiányában, minőségük szerint külön taposandók.”<sup>210</sup> A 19. század végén illetve a századforduló és századelő éveiben Heves megyében a nagyobb gazdaságok használják ugyan a szőlőmalmot, ám a „jobb és finomabb borra törekvő szőlőbirtokosok nem malmoztatnak”, hanem kikapostatják a szőlőt, ugyanezt cselekszik – természetesen saját maguk – azok a „kisgazdák, kiknek malmuk nincs...”<sup>211</sup> (10. ábra)



10. ábra

Egri szüret a 19. század derekán, középpont kádra helyezett szőlőőrő  
(SUGÁR István 1976. 313.)

Az 1895-ös összeírás szerint a Dunántúlon viszonylag ritka a szőlőőrő. Veszprém megye törpegazdaságaiban pl. csak 16 darabot regisztráltak.<sup>212</sup> JANKÓ János 1902-ben megjelent munkája a Balaton mellett mindezzel egybecsengően fogalmaz: „...különösen az uradalmakban és egyes nagyobb termelőknél a szőlőt leszemelték, zsákokban tipratták s aztán vitték a sajtóba. A szőlőőrők vagy szőlőmalmok meglehetősen későn, a hatvanas évek második felében terjedtek el.”<sup>213</sup> Három és fél évtized múltán VAJKAI Aurélnál olvashatjuk: „A pincéhez

<sup>208</sup> FÜR Lajos 1968. 234.

<sup>209</sup> KELETI Károly 1875. 95.

<sup>210</sup> Borászati Kormánybiztos 1880. 6.

<sup>211</sup> KEGLEVICH Gyula 1909. 251.

<sup>212</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 47.

<sup>213</sup> JANKÓ János 1902. 268–269.

hordott szőlőt ma már a legtöbb helyen a készen vett szőlőőrölővel őrlik meg. [...] Kisebb földeken azonban még ma is tipornak. A szőlő tiprása a tiprószékre helyezett kádban történik.” Aprólékosan folytatódik a leírás, mely szerint a mustot a kádba helyezett henger alakú szűrőkosárral vagy a kifolyónyílás alá helyezett, vesszőből házilag készített szűrővel (rostával) szűrik. Az így lefolyt *első lé* vagy *előlé* magas cukortartalmú, egyesek ezért külön hordóba teszik, mások a présből folyó musttal vegyítik a hordókban, hogy egyforma bort nyerjenek.<sup>214</sup>

A szőlőőrölők megjelenése az alföldi paraszti gazdaságokban a 19. század végétől, a 20. század elejétől adathozható.<sup>215</sup> Mindezek ismeretében érdeklődésünkre tarthat számot a kiskunhalasi múzeumban őrzött datált szőlődaráló. A keményfából készült, gondosan megmunkált, fa ékekkel összerótt eszköz nem gyári termék, hanem egy halasi bogárnármester készítménye. Egyik oldalapján a bevésett növényi díszítmény alatt ez olvasható: *TÖRÖK IMRE KÉSZÍTETTE 1846-DIK ÉVBEN JULIUS 20-DIKÁN.*<sup>216</sup> Használatáról már csak annyit tudott meg a gyűjtő, hogy a 20. század elejéig dolgoztak vele szüretkor. Korai feltűnéséből arra következtethetünk, hogy nagyobb gazda tulajdonában lehetett. A két keményfa henger – mely a szőlő összezúzását végzi – közötti távolság facsavarok segítségével szabályozható, változtatható.<sup>217</sup>

A szőlőőrölők megjelenése és elterjedése – a fentebb elmondott előnyök és hátrányok mellett – más szempontból is módosította a szőlőfeldolgozás folyamatát. A csöbör mindinkább kiszorult a használatból, helyette a puttony hódított teret.<sup>218</sup> A szőlőmalom alkalmazása feleslegessé tette a fűrtök *előzúzását*, s típustól függően, a *bogyózást* is elvégezhetette. Szőlőtermő területeink nagy részén egészen a 20. század derekáig, helyenként a 60-as évekig nem szorította ki a *tiprást* és a *csomoszólást*, ezekkel párhuzamosan élt. Ez a hagyományokhoz való erős ragaszkodáson túl a fentebb már érintett minőségi illetve anyagi szempontokkal is magyarázható.

Használatkor a kádra vagy a főfás szőlőprés melencéjére helyezték a darálót, majd a szőlőzúsalékból a *színmustot*, *előlet* ugyanúgy vesszőből vagy lécből készült szűrő-késziségekkel szűrték le, mint a *csomoszólást* vagy a zsák nélküli taposást követően. Ezután kerülhetett sor a *teljes lényerésre*.

A részleges lényerés körébe sorolhatjuk még Tokaj egyik különlegességének a kinyerési technológiáját. A leválogatott aszúszemek egy kádban állva vártak a feldolgozásra. Az aszúszemekből saját súlyuk alatt magas cukortartalmú must szivárgott, mely a kád fenekén lévő furatba helyezett tollszáron át csepegett ki. Ezt nevezték eszenciának, „melyet pincze-ékességnek szoktak, jobbára nagyobb üvegekben, eltenni.”<sup>219</sup>

<sup>214</sup> VAJKAI Aurél 1938. 173–175.

<sup>215</sup> ÉGETŐ Melinda 1974. 152.

<sup>216</sup> Thorma János Múzeum, Kiskunhalas, Lelt. sz.: 62.40.1.

<sup>217</sup> SIMON András 2005b 229.

<sup>218</sup> Vö.: CSOMA Zsigmond 1994–1995. 212.

<sup>219</sup> CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál 1885. 580.



## 2.6. Teljes lényerés

A *teljes lényerés* eredményeként a szőlőzúzalékból véglegesen kinyerik a bornak szánt tiszta szőlőmustot. E műveletnek kétféle módja és eszköze ismeretes: a *taposás*, *tiprás* vagy *gázolás* – és a *préselés* vagy *sajtolás*.

VINCZE István – mint korábban már idéztem – a *teljes lényerés* szempontjából az európai borkultúrában különbséget tesz a *présesség* és a *préstelenség* között.<sup>220</sup> A *préstelen* formát az európai szemlélet hajlamos az elmaradottsággal, az igénytelenséggel és a szegénységgel kapcsolatba hozni. Ám a gazdasági-szociális szempontok mellett más fontos okai is vannak az eszközök alacsonyabb technikai szintjének. Nevezetesen: hogy a szőlőművelésre alkalmas területekben gazdag vidékeken a termelés mennyiségének fokozását nem a munkaeszközök tökéletesítésével, azaz nem intenzív módon, hanem a termőterület kiterjesztésével, vagyis extenzív módon igyekeztek megvalósítani. Ezzel szemben a szőlő számára kedvezőtlenebb természeti feltételek között az intenzívebb megmunkálás, a jobb technikai lehetőségek kihasználása hozhatott nagyobb eredményt. „Így alakultak át a Közel-Kelet ókori kultúráiból ismert olajprések szőlőprésekké először a Fekete-tenger melléki görög kolóniákban, majd Európában a római provinciák területén. Így adódhat, hogy az antik görög városállamok borfeldolgozásának technológiai szintje a bortermelés számára meghódított új területeken fejlettebb a prések tekintetében, mint az anyaországé, ahogy a római provinciáké is fejlettebb, mint Itáliáé.” – írja VINCZE István.<sup>221</sup>

Hibás a préstelenséget lenéző, elmarasztaló szemlélet azért is, mert a szőlő lábbal taposása a minőségi bortermeléshez kapcsolódik<sup>222</sup>, míg ahol a borkultúra igen nagy múltra tekint vissza, s a prések a legnagyobb számban és a legarchaikusabb formában fordulnak elő, a bor minősége és kereskedelmi szerepe nem feltétlenül volt kiemelkedő.<sup>223</sup>

CLEMENS és MATHEUS a középkori préselési technológiákat vizsgálva megjegyzik, hogy a Földközi-tenger keleti térségében a teljes lényerés taposásos módja volt jellemző, majd a taposómedencék a későbbi présszerkezetek részeként tűntek föl. A Fekete-tengertől Északkelet-Magyarországig a tiprással történő mustnyerés egészen a 19. századig gyakorlatban volt. Európa déli és nyugati borvidégein viszont a taposás megelőzte-előkészítette a préselést, vagyis a teljes

<sup>220</sup> VINCZE István 1975. 104.

<sup>221</sup> VINCZE István 1975. 105.

<sup>222</sup> A taposás és a minőségi borkészítés szoros kapcsolatát mi sem példázza jobban, mint az aszúbor készítése. BALASSA Iván ezt így írja le Tokaj példáján: „Az aszúkészítés egyik legfontosabb mozzanata a taposás, melyet kádban mezítláb végeztek. Ezt igen fárasztó munkának tartották. A megfelelő nagyságú kádba puttonszámra öntötték bele az aszúszemeket, melyből marokszámra mindig annyit vett a taposó, amennyi könnyen elfért a talpa alatt. Amikor már a massa egészen vajszerűvé vált, akkor lábával a kád ellenkező oldalára nyomta és újabb mennyiséget vett a talpa alá, ezt egészen addig folytatta, míg az egész puttonnyi mennyiség el nem készült.” (BALASSA Iván 1991. 490.).

<sup>223</sup> VINCZE István 1958a. 20–21; 1975. 104.

lényszerés technikáját, egészen a 18. században megjelenő szőlődarálók elterjedéséig.<sup>224</sup>

A teljes lényszerés módja – prés híján – tehát a *taposás*. Közép- és Nyugat-Európa évezredes préses borkultúrájával szemben Délkelet-Európa és a Közel-Kelet régi és kiterjedt borkultúráját a prések hiánya jellemzi.<sup>225</sup> VINCZE István Transkaukázia és Kelet-Európa bortermelő országainak hagyományos szőlőfeldolgozását vizsgálva megállapítja: „A borkészítés sajátos módja és egyben eszköze a szőlő lábbal taposása kisebb-nagyobb szérűszerű, a szőlő kitaposására alkalmassá tett felületeken.”<sup>226</sup>

A szabadban vagy a boroskamra padozatában kialakított taposószerűk – mint a teljes lényszerés legegyszerűbb, legarchaikusabbnak tűnő technológiájának színterei – nagy múltú használatát a régészeti leletek és a recens gyűjtések egyaránt bizonyítják Örményország és Kirgízia területén. A szüret előtt gondosan feltisztított taposótérre a szőlőt adagonként öntötték fel, ahonnan a taposás hatására a must a felület lejtése irányába ásott gödörbe vagy egy földbe sülyeszített agyag edénybe (*karasz*) folyt. Bulgáriában sziklába vájt taposókat használtak, a lé itt is – egyszerűen a gravitáció hatására – a mélyebben kialakított medencébe futott le.<sup>227</sup>

„A taposók szérű-szerű lapos formái mellett újabb keletűeknek tűnnek a már taposó ládákra emlékeztető, falakkal ellátott taposók. A 80–90 cm magas, téglából vagy betonból épült négyszögletes taposók előfordulnak a boroskamrán belül, vagy a ház külső falához építve a szabadban.”<sup>228</sup>

Míg Örményországban szinte kizárólagos érvénnyel kő és agyag alapú, helyhez kötött taposókat használtak, addig Grúziában (mely kivételt képez prés-használatával az említett országok között), Románia nagyobb részén (Erdély rendkívül összetett szőlőkultúrájú részeit nem számítva) és Bulgáriában az egyetlen fatörzsből kivájt vagy kiégetett, hengeres vagy hasábszerűen szegletesre munkált taposóvályúk valamint ácsolt taposóládák szolgáltak teljes lényszerésre. A hárs-, jegenye- vagy fűzfa törzsből kialakított vályúk két végét deszkákkal zárták le, az egyikén kifolyó volt. A moldvai Kotnariban egyik végén nyitott, hársfából készült, gondosan megmunkált vályút dokumentált VINCZE István, amelyben ritka szövésű zsáokban tiporták a szőlőt. A fahasábköbök vagy deszkákból ácsolt, szekérre helyezhető ládák, amelyek a szőlő szállítását és taposását egyaránt szolgálták, többnyire megtartották a fatörzsből kimunkált vályúk keskeny, hosszú formáját, csakúgy, mint a később téglából vagy betonból épített taposók. Mold-

<sup>224</sup> CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 113.

<sup>225</sup> VINCZE István 1975. 104.; 106.: „Préstelenségről mindig olyan értelemben esik szó, hogy alkalmazzák-e az emelő elvein működő préseket vagy sem.”

<sup>226</sup> VINCZE István 1975. 106.

<sup>227</sup> VINCZE István 1975. 106–109, 137.

<sup>228</sup> VINCZE István 1975. 107.



va<sup>229</sup>, Olténia és Dobrudzsa területén – kiterjedt bortermelést feltételező és egyben a feldolgozás extenzív formáját reprezentáló – vesszőfonat vagy deszka falazatú, nagy méretű taposóládákat alkalmaztak.<sup>230</sup> Az anatóliai törököknél a *pekmez* (sűrített must) készítése előtt a zsákokba rakott szőlőt négyszögletes, deszkából készült ládában (sirana) taposták ki.<sup>231</sup>

Európa és Magyarország prést nem alkalmazó gazdaságaiban a szőlőzúzalék végleges kitaposása láda- vagy kádszerű taposóedényekben zsákban vagy anélkül folyt. A 19. század elején Itáliában pl. egy közepén lyukkal ellátott kádban gyors ütemben mezítláb taposták a szőlőt.<sup>232</sup> A téma ikonográfiai forrásai, a kalendárium- és kódexábrázolások gyakran mutatják a taposást mint a lényérés technológiáját. (11. ábra)



11. ábra

Szüret és taposás ábrázolása a nagyszombati kalendáriumban (16. sz.)  
(BELÉNYESY Márta 1955. 18.)

A tiprásnál fontos a taposó és mustgyűjtő edény elhelyezése. Hogy a taposóedényből a must a lyukacsos fenéken, illetve a fenékdeszkán vagy a kád oldalán az egyik dongába fűrt lyukon keresztül lecsoroghasson, a mustgyűjtő edénynél magasabban kell állnia. Ez kétféleképpen érhető el. Vagy a taposó-

<sup>229</sup> Moldvában bornyomó zsákba (*csollánzsák*) rakták a színlé lemerése után a lédús törkölyt, a zsákot pedig bornyomó vályúba helyezték, s úgy taposták. (HALÁSZ Péter 1987. 173–174.)

<sup>230</sup> VINCZE István 1975. 112–129.

<sup>231</sup> GALIMDSÁN, Tagán 1941. 237; A pekmezről bővebben: ANDRÁSFALVY Bertalan 1961; Készítéséről a mohamedán albánok körében: „...a fűrtöket kisebb teknőkben kézzel vagy kisebb kádakban, rézkazánokban lábbal törték össze...” (ANDRÁSFALVY Bertalan 1961. 90.)

<sup>232</sup> BABO–MACH 1893. I. 898.

edényt helyezik gerendákra, székre, ládára, lábakra<sup>233</sup>, illetve egyszerűen a gyűjtő-edényre, vagy a mustot felfogó *dézsát* mélyítik félig vagy egészen a földbe.<sup>234</sup> Többfelé zsákba rakták az előzetesen összetört szőlőt. A *taposózsák*, *nyomózsák*, *borzsák* a *parasztszáknál* ritkább szövésű kender- vagy csalánzsák, amit takácsokkal készítették, vagy maga a gazdasszony szötte házilag font vastagabb fonalból. Teljes lényerés esetén, ahogy a zsákban a szőlő mindig összebbmegy, a taposó úgy csavarja tovább a zsák száját, illetve időnként fordít a zsákon, mindkét oldalát gázolja.<sup>235</sup> A kinyomáshoz szükséges energiát tehát a lábak által kifejtett nyomóerő és a zsák szájának csavarása együttesen szolgáltatja. A csavaró mozgás a meghatározó annál a technológiánál, amelyet egy egyiptomi falfestményen lehet látni: a zsákba rakott szőlőhéjat botok segítségével csavarták, hogy a maradék lét is kinyerjék.<sup>236</sup>

Az itt, illetve az előző részfejezetben leírtakat összevetve megállapíthatjuk, hogy a taposás módja a részleges valamint a teljes lényerés folyamatában, ha nem is kizárólagosan, de tendenciaszerűen mindenképpen különbséget mutat. Míg a teljes lényeréshez szinte egyértelműen a taposózsák használata kapcsolódik, addig a részleges lényerésnél többnyire zsák nélkül, pusztán lábbal történik a must egy részének kinyerése, s egyben a szőlő összetörése a préselést megelőzően. Ez utóbbi eljárás látszik archaikusabbnak, melyet esetenként a zsákos technika későbbi (19. századi) fejleményként – megtartva a részleges lényerés célját – felválthat, módosíthat.<sup>237</sup>

Saját terepmunkánk során a Szerémség egyes falvaiban (Maradék, Satrinca, Dobradó) gyűjtött anyag a prés nélküli teljes lényerés egy sajátos formájáról tanúskodik. A leszemelt (*lerájbót*) és megdarált (*kevecsót*) szőlőt egy kádba (*kaca*) rakták, és sok esetben nem préselték, csupán a *színmustot* elszűrték, úgy, hogy a kád csapjának nyílása elé belülről egy szűrőseprűt raktak. A mustot a *lévakeon* (bortölcsér) keresztül töltötték a hordóba. A préselés elhagyása azzal hozható összefüggésbe, hogy a visszamaradt lédús törkölyből több pálinkát tudtak csöpögtetni. A lefőzött pálinkát a későbbiekben nem kell kezelni, hosszan eltartható, ezzel szemben a bor fejtést kíván, a minőségi tárolás pedig jó, egyenlően hűvös hőmérsékletet biztosító pincét. Ezek az okok és megfontolások alakíthatták úgy a feldolgozás menetét, hogy a borkészítés mennyiségileg csökkent, mellette viszont a törkölypálinka (*lozovacsá*) előállítása hangsúlyosab-

<sup>233</sup> Vö.: CSOMA Zsigmond 1994–1995. 208., illetve ANDRÁSFALVY Bertalan 1962. 303.: Észak-Albániában a külön szüretelt fehér szőlőt zsákokba öntötték, és egy kisebb teknőben vagy egy kettévágott hordóban egy széken vagy lánán kitaposták. „Der gesondertgelesene weiße Kalmete (kalmete e bardhë) wurde in Säcke geschüttet und in einem kleinen Trog oder in einem entzweigeschnittenen Faß (mostele) auf einem Stuhl (stol) oder einer Kiste (arkë) ausgetreten.”

<sup>234</sup> Összefoglalóan ld. ÉGETŐ Melinda 2001. 578.

<sup>235</sup> Vö.: KURUCZ Albert 1964. 58., ÉGETŐ Melinda 1973. 227; GYÜRKY Antal szótárában: „Zsák, az melyben a szőlőt szüretkor taposni szokták. A szőlő-taposó zsák vastag sodrott fonalból ritkán van szöve.” (GYÜRKY Antal 1861. 109.).

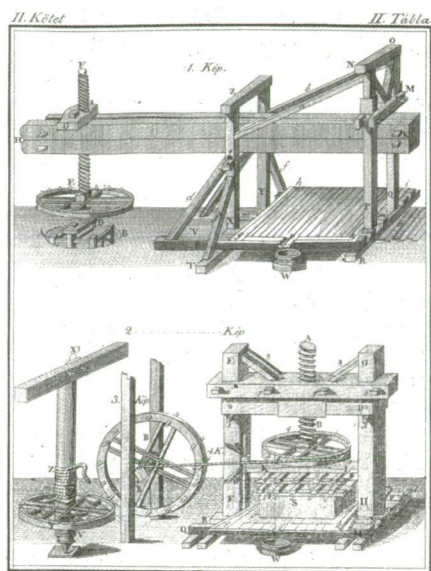
<sup>236</sup> HOFFMANN Tamás 1998. 352.

<sup>237</sup> Vö.: ÉGETŐ Melinda 2001. 579.

bá vált.<sup>238</sup> A vázolt eljárás technológiailag azt mutatja, hogy a másutt részleges lényerésként alkalmazott munkamozzanat (a szőlőzúzalékból az első must leszűrése) itt a teljes mustkinyerést jelenti, hiszen további taposó vagy préselő eljárás nem követi.

A teljes lényérés másik technológiája az, amikor nyomó- vagy szorító- illetve csavaróerő hatására távozik a must a szőlőzúzalékból. E technológia körébe tartozik – néhány egészen egyszerű nyomásos, csavarásos mechanizmus alkalmazásán túl – az összetettebb szerkezetű szőlőprésekkel, borsajtókkal történő mustnyerés is.

Az okszerű és korszerű eljárásokat szorgalmazó európai és magyar borászati irodalom nagyobb része csekély figyelmet fordít az évszázados hagyomá-



12. ábra

„Köves-prés” és „kítsiny-prés”  
(FÁBIÁN József 1813–1814. II.)

köly nagyon hosszú ideig érintkezik a levegővel. Sokkal jobb, gyorsabb és kényelmesebb munka végezhető a csavarprésekkel.”<sup>241</sup>

Mindezen megállapításokkal együtt a sajtószerkezetek típusainak megkülönböztetése, csoportokba sorolása már a korai munkákban megjelenik. FÁBIÁN József – francia minta alapján – a sajtóknak három fajtáját írja le nagy részletességgel. Az általa *köves-prés*nek nevezett típus szerkezetileg a főfás/bálványos préssel megegyező. A *kítsiny prés* középorsós szerkezetű, ahol a forgató erőt

<sup>238</sup> MÓD László–SIMON András 2005. 174.

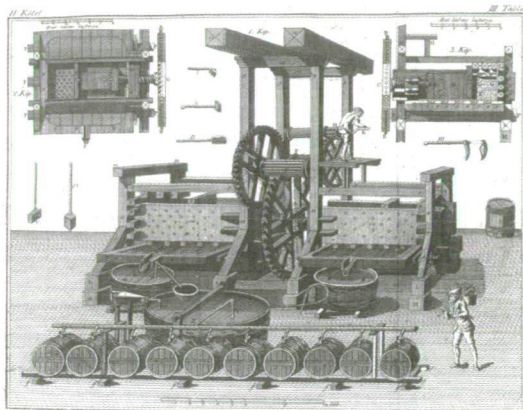
<sup>239</sup> Példamutató, de magányos kivétel ez alól TERSÁNCZKY József munkája, melyben a *gűzsos prés* részletes leírását és alkalmazásának ajánlását olvashatjuk. (TERSÁNCZKY József 1869. 291–295.)

<sup>240</sup> NYÁRY Ferenc 1876. 82.

<sup>241</sup> BAINTRER Ferenc 1906. 36.



kerékajtással biztosítják. A *két-garatú prés* már ipari méretű és teljesítményű, fogaskerék-áttekekkel működő gépezet.<sup>242</sup> (12–13. ábra) BABO és MACH szakkönyve elsőként az egykarú emelő elvén működő préseket (Hebelpressen) jellemzi, mint a legrégibb és legegyszerűbb szerkezeteket, amelyeknek előnye, hogy a nehezekkel terhelt orsó felhajtását követően további emberi erőki-fejtést és folyamatos felügyeletet nem igényel, hátránya viszont, hogy nagy helyet foglal. Működésének elvét az újabb sajtóknál már nem alkalmazzák. Ezen újabb típusok pedig a következők: csavarprések/orsós prések, könyökemeltűs prések, hidraulikus prések.<sup>243</sup>



13. ábra  
"Két-garatú prés"  
(FÁBIÁN József 1813–1814. II.)

A borászati irodalomban fellelhető rendszerezések közül idézzük végül GYÜRKY Antal borászati szótárát, melynek felosztása a hagyományos sajtókból indul ki:

„Sotó jobban mondva sajtó. Az össze zúzott vagy kitapodott fürtök nedvének tökéletes kinyomása végett a borászatnál elkerülhetetlen”. Alakjára nézve a következő fajtákat különíti el:

- 1.) *egész sajtó hosszú bálvánnyal és súllyal (súlyos kövekkel) ellátva*
- 2.) *egész sajtó hosszú bálvánnyal orsóra készítve, de kő súly nélkül*
- 3.) *fél sajtó ládával*
- 4.) *ugyan ilyen bordás*
- 5.) *javított sajtó vas orsóval*
- 6.) *ugyan ilyen fa orsóval*
- 7.) *hordós sajtó*
- 8.) *Vidacs sajtó*
- 9.) *erdélyi javított sajtó*

és mindezek több módosítással „kiállítva”.<sup>244</sup> (E tipológiát a dolgozat további, a préstípusokkal foglalkozó részeiben igyekszem magyarázni, azonosítani.)

Nagyívű, széles összehasonlító adatbázison nyugvó történeti munkájában BASSERMANN–JORDAN elsődleges szempontként – főleg az ókori kultúrákat tekintve – birodalmakhoz és népekhez kötötten tárgyalja a préselés technológiáját (Palesztina, Egyiptom, görög és római birodalom). Mindenütt kitér a működési elv ismertetésére is, így munkájában szerepel az ék-prés (Keilkelter), aztán a későbbi néprajzi szempontú tipológiában *főfás présnek* nevezett típus

<sup>242</sup> FÁBIÁN József 1813–14. 273–295.

<sup>243</sup> BABO–MACH 1893. I. 899–906.

<sup>244</sup> GYÜRKY Antal 1861. 95.

(Baumkelter), s annak többféle variánsa; *Spindelkelter* megnevezés alatt pedig – zömmel középkori adatokat felsorakoztatva – a középsős és állóorsós sajtó-szerkezeteket mutatja be. Részletesen foglalkozik a 18-19. században használt újabb sajtó-szerkezetekkel, valamint a préselés munkatechnikájával és a préház-zal. Írását – önmagában is értékes forrásanyagként szolgáló – gazdag illusztrációs anyag teszi érzékletessé.<sup>245</sup>

A néprajzi szempontú, viszonylag korai rendszerezések közül figyelemre méltó Franjo BAŠ 1930-ban megjelent munkája, melyben a szlovén Stájervidék területén a főfás prések csoportján belül három változatot különít el, s ezek területi megoszlását, gazdasági szerepét, valamint itáliai és német kapcsolatrendszerét fejti ki.<sup>246</sup>



Fig. 371

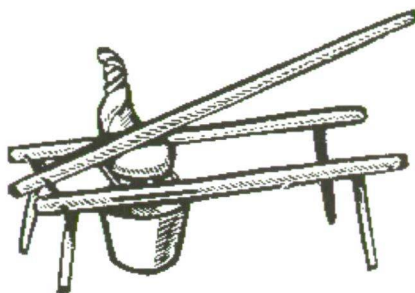


Fig. 372

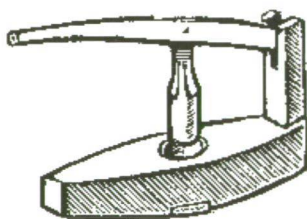


Fig. 373

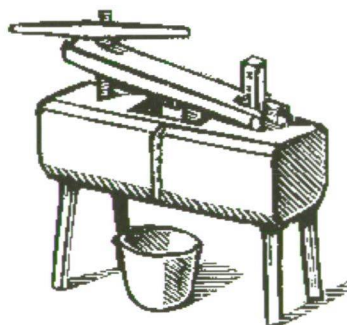


Fig. 374

#### 14. ábra

Az egykarú emelő elvén működő sajtók  
(SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 164.)

Paul SCHEUERMEIER svájci etnográfus és nyelvész, mezőgazdasági munka- és eszköztörténeti monográfiájában a préselés célját valamint a sajtó szerkezeti és működési sajátosságait figyelembe véve alkot csoportokat. Elsőként a többféle célra használt primitív préseket és sajtolási technikákat ismerteti. Érde-

<sup>245</sup> BASSERMANN–JORDAN Friedrich 1907. I. 245–264.

<sup>246</sup> BAŠ, Franjo 1930.

kes példát hoz Szicíliából a borseprő kinyomására. A seprővel megtöltött, összekötött szájú zsákot egy kövekkel terhelt, szűk felső nyílású kannába teszik, majd az egészet felakasztják. Mivel a megrakott zsák teltebb, mint a kanna szűk szája, a bor a húzóerő hatására kinyomódik. A továbbiakban bemutatott áfonyaprés (Svájc), bodzaprés (Svájc), sajtprés (Svájc) és mézprés (Olaszország, Toscana) mindegyike az egykarú emelő elvén működő, viszonylag kis méretű, egyszerű szerkezet. (14. ábra) A szőlőpréseknél és olajpréseknél felállított négy típuscsoport a sajtóberendezés meghatározó szerepű szerkezeti elemei szerint különül el. Az első típust az egykarú emelő elvén nyomást kifejtő présgerenda (vö.: főfás/bálványos prések), a másodikat két rögzített faorsó és mozgatható présálló (vö.: állóorsós prések), a harmadikat pedig mozgatható fa csavarorsó (vö.: középsorsós prések) jellemzi. A negyedik csoportba a modern prések különféle formái sorolandók, melyek meghatározója a fa, kő vagy öntvény alapba rögzített vas csavar, valamint egy azon mozgatható présfej, melynek lefelé hajtásával keletkezik (illetve adódik át a préselendő anyagot fedő fa alkatrészek közvetítésével) a présládában lévő törkölyre ható nyomás.<sup>247</sup>

Az erő kifejtés elvei alapján csoportosítja Charles PARAIN a hagyományos mustnyerési technológiákat, eszközöket. Munkájában megkülönbözteti a csavaró irányú emberi erő kifejtésén alapuló zsákpréseket (*Torsionpresse*), valamint a nyomópréseket (*Druckpresse*), melyek fő típusán belül – a nyomóerő keletkezésének elvétől függően – további altípusokat állapít meg (ék-, emelő- és orsós prések – *Keilpresse*, *Hebel-/Baumkelter*, *Schraube-/Spindelkelter*). A zsákprések rendkívül egyszerű alkalmazhatóságok voltak: a zsákban lévő lédús törkölyt több ember botok segítségével, azokkal csavaró mozgást végezve szorította ki.<sup>248</sup> Az ék-prések elvének előfutára az a nagyon egyszerű megoldás, amikor a nyomóerőt kövek súlya adja.<sup>249</sup> Az ékek szorító erejét alkalmazó sajtószerkezetek egész Európában, sőt Délkelet-Ázsiában is megvoltak: szegényebb vidékeken, saját borkészítés vagy olajsajtolás céljából használták ezeket.<sup>250</sup> A PARAIN rendszerében *Baumpresse* névvel illetett típus az egykarú emelő elvén működő, s a későbbiekben általam aprólékosan bemutatandó főfás vagy bálványos préseket jelenti, míg *Spindelkeltern* megnevezés alatt a középsorsós típusra hoz példákat.

A magyar borkultúra néprajzának tudománytörténetében a borsajtók tipológiájának kialakítása és közzététele (1958-ban) VINCZE István munkásságához kötődik.<sup>251</sup> Rendszerezését szinte kizárólag a Kárpát-medencei néprajzi tár-

<sup>247</sup> SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 163–168; az olajprésekre: 186–191.

<sup>248</sup> PARAIN, Charles, 1962. 340–341.

<sup>249</sup> Szíriából fennmaradt adat, miszerint terpentinolaj előállításakor a préselendő anyagot egy pálmalevelekből font, felül nyitott zsákba tették, a megtelt zsákon pedig egy vályúba, ami a kicsorgó olajat felfogta, aztán a zsák tetejét hatalmas kövekkel terhelték. (PARAIN, Charles, 1962. 342.) Rudolf WEINHOLD német területről írja le, hogy a megzúzott szőlőt egy durvaszövetű zsákba rakták, azt egy kifolyóval ellátott vályúba helyezték, majd a zsákot kövekkel terhelték. (WEINHOLD, Rudolf 1973. 248.).

<sup>250</sup> PARAIN, Charles, 1962. 343. Ékekkel működő olajsarut közül GUNDA Béla (1960. 209.)

<sup>251</sup> VINCZE István 1958a; német nyelven: VINCZE István 1959.

gyi anyagra építette fel. Ehhez felhasználta a korábbi hazai munkák közül JANKÓ János írását, aki a Balaton mellékén használt préseket három típusba sorolta. Ezt a felosztást alkalmazta a Balaton-felvidéki anyag közlésekor VAJKAI Aurél, s ez a hármas felosztás lett VINCZE préstipológiájának alapja, kiindulópontja is.<sup>252</sup> Munkáját, mely német nyelven is megjelent, PARAIN mintaként állítja a kutatás elé.<sup>253</sup>

Szerkezeti és mechanikai jellemzőik alapján fából készült borsajtoló szerkezeteket három alaptípusba sorolja VINCZE István:<sup>254</sup>

1. *Főfás vagy bálványos sajtók* (Baumpressen, Baumkeltern)
2. *Középsős sajtók* (Schraubenkeltern)
3. *Állóorsós sajtók* (Spindelkeltern)

Hangsúlyozza VINCZE, hogy ezen típusokon belül igen változatos táji formákat találunk. Az általa felállított, s lényegében PARAIN rendszerezésével megegyező felosztást tekinti alapnak csaknem fél évszázada a magyar és európai néprajztudomány.<sup>255</sup>

A kötet 3. fejezetében magam is e tipológiából kiindulva mutatom be a szőlőprések elterjedtségét és alkalmazását a Kárpát-medencében és Európában.

## 2.7. Utólagos lényérés

Az *utólagos lényérés* a kitaposott vagy kipréselt törköly hasznosításának egyik módja.<sup>256</sup> A szétaprított törkölyre néhány vödör vizet öntöttek, napokig hagyták erjedni, majd újra kipréselték. Az így kapott léből alacsony alkoholtartalmú, de a törköly alkotórészeit adó héjből, magból és kocsányból kioldódó sav által eltartható *munkásbor*, *kapásbor*, *csiger* lett. Ha a törköly lédúsabb volt, zamatosabb, erősebb lett a végtermék. A minőség tehát ebben az esetben is összefüggésben állt az alapanyaggal, sőt annak feldolgozási módjával, hiszen különbség mutatkozott a taposott vagy a préselt törköly között. A bor erőssége fokozható

<sup>252</sup> JANKÓ János 1902. 269–271; VAJKAI Aurél 1938. 175–178.

<sup>253</sup> PARAIN, Charles, 1962. 339. 2. jegyzetpont. PARAIN megjegyzi még, hogy VINCZÉnek lehetősége volt vizsgálatait hosszabb időn át folytatni, míg SCHEUERMEIER számára ez a lehetőség nem adatott meg Itáliában.

<sup>254</sup> VINCZE István 1958a. 2.

<sup>255</sup> Vö.: ÉGETŐ Melinda 1977; 2001. 579–581; CSOMA Zsigmond 1994–95. 212–220; WEINHOLD, Rudolf 1966. 43–48; 1973. 247–260; FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967.

<sup>256</sup> A törköly hasznosítása igen sokrétű. Kifőzhetik törkölypálinkának, takarmányként adhatják az állatoknak, kihordhatják trágyának a szőlőbe, de alkalmas borkősav előállítására is, amit aztán sütőpor vagy pezsgő készítéséhez használnak. (TAKÁCS Árpád 1942. 72–73.) Göcsejben a kenyérsütéshez való rozs- vagy kukoricaliszthez szőlőtörköly örleményét keverték. (GÖNCZI Ferenc 1914. 152.) Veszprém megye déli részén törkölyös paprikát készítettek, amely pinceszerezéskor kedvelt eledel volt. A nem túl szárazra kisajtoltt törkölyt rétegesen, a paprikával váltakozva paprikás hordóba rakták. (VAJKAI Aurél 1938. 181.) A törköly hasznosítására ld. még: SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 168.

volt még cukor hozzáadásával. Ez utóbbi eljárást a borkészítésben leginkább a 20. század második felének gyakorlatában találjuk meg.

Bár borászati szakkönyveink nagy része a hibás, penészes és rothadt fűrtök bármilyen felhasználását ellenzi, mégis akad példa arra, hogy a csigerhez megengedhetőnek tartja: „A közönséges fehér borhoz öszveszedünk mindent mit találunk, de a rothadt fűrtöket elhánnyuk egy külön kába, és vagy a törkölylyel felhasználjuk égettbor azaz törkölypálinka készítésre, vagy mint szókás, a hamarjában elfogyasztandó csigeréhez szűrjük.”<sup>257</sup>

Munkásbort – lehet állítani – a Kárpát-medencében és Európában egyaránt, minden borvidéken készítettek.<sup>258</sup> Megnevezése tájanként, borvidékenként igen sokféle. „Az efféle italok ősi, még a honfoglalás előtti korból származó magyar neve a *csüger*, *csinger* vagy *csügör*. A magyar nyelvterület nagyobbik részén ma is ezen a néven ismerik. Egyes vidékeken azonban más nevei is használatosak. Például Északkelet-Magyarországon német eredetű szóval többnyire *lőrének* nevezik. A Buda-vidéki németek *Trunkvájnnak*, illetve magyarul ivós bornak mondják. Ismeretes ezen kívül *icsar*, *korkovány*, és *vinos* hasonneveken is.” – foglalja össze a terminológiát ÉGETŐ Melinda.<sup>259</sup> CSOMA Zsigmond megkülönbözteti még a *cseléd*borként emlegetett seprőbort, ami úgy készült, hogy a fejtéskor visszamaradt borseprőre vizet öntöttek, ezt érlelték, majd levét kinyomták.<sup>260</sup> A munkásbor, kapásbor elnevezések arra utalnak, hogy a napszámosok, szőlőmunkások fogyasztották munka közben. De készített a parasztgazda saját fogyasztásra is, így a tiszta bor nagyobb részét értékesíteni tudta.<sup>261</sup> KECSKÉS Péter főként a 18–19. század fordulójától hangsúlyozza a másodbor szerepét a mindennapi italfogyasztásban, a rossz minőségű vizek helyettesítésére. Becslése szerint a kapásbor, aminek mennyiségét a statisztikák nem mutatták ki, a tiszta bor mennyiségéhez képest még egynegyed részt alkothatt.<sup>262</sup>

Minőségi kategóriáját tekintve nem, ám a készítés technológiáját tekintve másodbornak minősül a tokaji fordítás és másolás is. A kitaposott, s a zsákból kifordított aszútörkölyt újra felönthették musttal, s 5–6 óra állás után ismét taposhatták. Ebből a mustból erjedt a *fordítás*nak nevezett borfajta. Az aszú és a szamorodni bornak a télvégi vagy kora tavaszi fejtéskor visszamaradt seprőjét is használták átlagos borok javítására. Az ilyen seprőn érlelt bort nevezték *másolás*-nak.<sup>263</sup>

<sup>257</sup> PÉTERFFY József 1864. 37.

<sup>258</sup> Vö.: SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 168. (Tresterwein)

<sup>259</sup> ÉGETŐ Melinda 2001. 585; Ld. még KECSKÉS Péter 2002. 94–95.

<sup>260</sup> CSOMA Zsigmond 1994–95. 262–263.

<sup>261</sup> Ezt a tényezőt hangsúlyozza BAŠ, Franjo (1930. 14.): a törkölyt vízzel felöntve készült a *pikolit*, vagyis a munkásbor, a tiszta bor nagyobb részét pedig értékesítették.

<sup>262</sup> KECSKÉS Péter 2002. 87–88.

<sup>263</sup> BALASSA Iván 1991. 516–522.



## 2.8. Sajátos jegyek a mustnyerés munkafolyamatában a vörösborok készítésénél

A szőlőfeldolgozás fentebb leírt szakaszai – mint azt a felsorakoztatott példák is mutatták – nagyobb részben a fehérbor készítéséhez kapcsolódnak, bár számos helyen tettem utalást a kékszőlő-fajták vörösborra történő feldolgozására is. Mégis szükségesnek érzem, hogy külön alfejezetben, összefoglalóan szóljak a szőlőfeldolgozás-mustnyerés munkafolyamatában tapasztalható olyan sajátosságokról, amelyek egyértelműen a vörösborkészítés technológiájához kapcsolódnak.

ÉGETŐ Melinda a fehér- és vörösbor készítésének technológiáját áttekintve úgy fogalmaz, hogy a fehér szőlőt zúzatlan állapotban vitték a feldolgozás helyszínére és öntötték a kádba, majd összezúzták; a vörösbornak szánt szőlőt pedig már a csöbörben letörték.<sup>264</sup> E megállapítás azt sejteti, hogy a csöbör mint gyűjtőedény, illetve a hozzá kapcsolódó fűrtzúzási technika szorosan a vörösbor készítéséhez kapcsolódna. Mindezt erősíti az is, hogy a Duna–Tisza közén, a Duna mentén és a Dunántúl déli részén a vörösborkészítéshez kapcsolódóan mutatható ki a *csemege*, *csömöge* terminus a törkölyös mustra, vagyis a szőlőzúzaléokra. Maga a kifejezés a *csömöszöl*, *csomoszol* származékszava lehet.<sup>265</sup> A vörösbor-előállításnak egyik legfontosabb technológiai kívánalma az összezúzott szőlő áztatása, vagyis állni hagyása, így a fűrtök mielőbbi megtörése teljesen indokolt eljárásnak tekinthető. Mindezzel együtt a csöbör és a csöbörben törés gyakorlatának elterjedési területe – amit korábban sorra vettünk – nem egyértelműsít ilyen elkülönülést. A néprajzi leírások azt mutatják, hogy fehérboros vidékeken is alkalmazták a csöbörben zúzás eljárását. Ezt példázzák a 2.3. fejezetben hivatkozott példák és leírások JANKÓ Jánostól és VAJKAI Auréltól a Balaton körüli szőlőterületekről, valamint CSOMA Zsigmond somlói kutatásai. E problematika a 19. századi borászati szakirodalomban is feltűnik. A 2.3. fejezetben már idéztem LEIBITZER Jánost, aki a fehér fűrtök csöbörben való zúzásáról ír. CHAPTAL nyomán FÁBIÁN József pedig azt tartja fontosnak, hogy a vörösbort adó fajtáknál a gerezdek törés, sérülés nélkül kerüljenek a kádba. Ez utóbbi véleményhez csatlakozik NÉMETHY József is, aki zárójelesen utal arra is, hogy a kékszőlő csöbörben törése gyakorlatban volt: „A veres gerezdéket ellenben a lehetőségig frissen kell a kádakra hordani, az az: kevés szétt zúzott bogyókkal. Ha kissé messze kellene a kádakba hordani, nem kell csöbörbe vagy más edénybe bényomkodni (a mint közönségesen szokásban van, hogy sok bele férhessen), hanem a mennyire csak lehet, egészen kell megtartani.”<sup>266</sup> Elképzelhetőnek tartom mindazonáltal azt, hogy a balkáni Kadarka-kultúra megjelenésével a vörösbor készítésének munkafolyamatához kapcsolódóan kaphatott elsődlegesen sze-

<sup>264</sup> ÉGETŐ Melinda 2001. 578–582.

<sup>265</sup> ÉGETŐ Melinda 1991. 273.

<sup>266</sup> NÉMETHY József 1835. 13.

repet a csöbörben törés, de az eljárás utat nyert a fehérbort előállító vidékeink paraszti borkultúrájában is. E kérdésben azonban magam – biztos következtetések levonását lehetővé tevő adatok híján – egyértelmű állásfoglalásra e dolgozat keretei között nem vállalkozhatom.

A balkáni vörösborkultúrában a szőlőfeldolgozásra és a borkészítésre az jellemző, hogy a must a kádban (*kaca*) a törkölyön marad, az így nyert bort a törkölyrel együtt letapasztják, fejtés nélkül fogyasztják. Borsajtó nincs, illetve ritka.<sup>267</sup> Láthatjuk, hogy a vörösborkészítés ilyen módjánál a fentebb megállapított szakaszok egy része nem jelenik meg. A leszedett kékszőlőt többnyire taposással zúzták össze, majd az embermagasságú, felfelé szűkülő formájú erjesztőkádba rakták, ahol kiforrt. Fejtés nélkül innen fogyasztották. Így a prés és a hordó használata is szükségtelen volt. A magyar nyelvterületen azonban a balkáni vörösborkultúra nem „tisztá” formában jelentkezett, hanem „vegyült a Kárpát-medence területén korábban kialakult és tájanként különböző színezetű fehérbor-kultúrákkal.”<sup>268</sup> Ebből következik, hogy a balkáni vörösborkultúra hatása a Kárpát-medencében bár adatolható, az ANDRÁSFALVY Bertalan által felsorolt nyolc jellemző sajátosság azonban nem mutatható ki maradéktalanul az ilyen gyökerű vörösboros vidékeken. Témánk szempontjából itt a *kaca* megnevezésű, felfelé szűkülő formájú erjesztőkád hiánya a balkáni hatás alföldi sávjában fontos tény. Figyelemreméltó azonban a vörösborkor erjesztéséhez használt *felfenekes* vagy *fönnálló* hordók *kancabordó* elnevezése (pl. Alsónémedin, Albertirsán, Solton), mely kifejezés ÉGETŐ Melinda vélekedése szerint is minden bizonnyal a *kaca* szóra vezethető vissza.<sup>269</sup> A felfelé szűkülő formát hazánkban – megkülönböztetve a kádtól – HELLENTHAL könyve említi: „Magyar- és Frantzia országban is a kupák alul szélesebbek mint felül, többnyire olyan magasak mint szélesek. A kád felül szélesebb. Ezen kádakba szedik Magyar országban s szőlőt szüretkor, – a haza hordáskor is abba rakják a sajtó házaknál, a szűrő kosáron által a szőlős kádból ugyan abba szedik, s folytatják a mustot, minthogy a sajtóból is. [...] A kupák mind az által arra a fő tzelra valók, hogy a mustot tovább benne tartsák, erre nézve felyül keskenyebbek...”<sup>270</sup> *Kádszi, káci, gáci* néven az ugyancsak a balkáni hatás sávjába tartozó egri borvidékről bukkantak fel adatok e felfelé szűkülő formáról, ám tartósan nem terjedt el itt sem.<sup>271</sup> Az alulról fölfelé szűkülő, embermagasságú, *kaca*, *káci* nevű kád használatát a budai borvidéken ANDRÁSFALVY Bertalan mutatta ki.<sup>272</sup>

A hordó nélküli, a fejtést mellőző, kádban törkölyön történő kiforrásra, majd a káci letapasztására és a bor innen való fogyasztására ugyancsak Buda vidékéről vannak adatok. Nem tartották itt sem mindig a bor elfogyásáig törkö-

<sup>267</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan 1957. 63.

<sup>268</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan 1957. 59.

<sup>269</sup> ÉGETŐ Melinda 1991. 271.

<sup>270</sup> LÜBECK J. Károly 1830. 51.

<sup>271</sup> SUGÁR István 1976. 313–314.

<sup>272</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan 1957. 62–63..

lyön az italt, hanem karácsonyra, újévre hordókba fejtették.<sup>273</sup> Az alföldi példák többnyire csak „szükséghelyzetben” mutatják a törkölyön erjedést és a közvetlenül onnan fogyasztást. Ha a gazdának csak egy kancahordót kitevő termése lett, vagy jó termés esetén kevésnek bizonyult a hordómennyiség, a bor a törkölyön forrt ki, s innen is itták meg, sok esetben még félig kiforrott murciként.<sup>274</sup> A balkáni hatást mutató vörösborkultúra járulékos eszközének véli még ÉGETŐ Melinda a törkölyszedő villát.<sup>275</sup>

Változott az eljárás a 20. század végére néhol a balkáni vörösborkultúra „tisztá” sávjában is. Az 1996-ban végzett albániai terepmunkánk során gyűjtött adatok szerint a 150–160 cm magas, felfelé szűkülő kádhoz létrát támasztottak, a szőlőt szív alakú kapával törték, vagy taposták, majd egy hetes érlelés után leszűrték bornak a színmustot, a törkölyt pedig pálinkának kifőzték.

A balkáni hatás mellett számolnunk kell a nyugat-európai vörösborkészítés technológiájának befolyásával is. A 18–19. századból számos adat van arra, hogy a kékszőlőt néhány napig, akár 1–2 hétig is erjesztették a törkölyön, majd lefejtették hordókba a mustot, a visszamaradt törkölyt taposták, vízzel felöntve préselték. Készítettek *siller* bort, amit *kástélyos*nak is neveztek. Ekkor a szőlőzúzalékot nem hagyták hosszabb ideig állni a héjon. Ezt az eljárást írják le a nyugat-európai vörösborkészítés sávjába tartozó Ruszt borkészítésének példáján a borvidék monográfusai. A vörösbornak szánt kékszőlőt bogyozták, 8 napig a héjon erjesztették, hogy a színanyag kioldódjon, majd préselték. Sillerbor készítésekor nem bogyozták a kékszőlőt, és préselés előtt legfeljebb két napig áztaták. Az így kapott mustot (és az ebből jövőendő bort) *Gleichgepresster* (azonnal préselt) megnevezéssel illették.<sup>276</sup> A feldolgozás illetően módja már lehetőséget ad a fent említett egyes fázisok megkülönböztetésére.

Bordeaux környékén a lebogyozott szőlőt a kádban összetörték, levegőtől elzártan erjesztették, majd mikor már csaknem letisztult, átfeltették hordókba.<sup>277</sup>

Fiumében tekintet nélkül arra, hogy fehér- vagy kékszőlőről van-e szó, 3 hétig érlelték a törkölyön a mustot.<sup>278</sup> Hevesben a bogyozás és a zsákban taposás után a cefrét 8–14 napig, 2–3 óránként keverve hagyták forni.<sup>279</sup> A Mecsekben, ha vörös bort akartak, 10–12 napig forralták a törkölyön a mustot, ha sillert, csak egy éjszakát. Forrás után a bort hordókba fejtették, a törkölyt a kádból 4–8 ágú vasvillával vagy rövid nyelű favillával kiszedték és kisajtolták.<sup>280</sup>

<sup>273</sup> ANDRÁSFALVY Bertalan 1957. 62–63..

<sup>274</sup> ÉGETŐ Melinda 1991. 272.

<sup>275</sup> ÉGETŐ Melinda 1991. 273.

<sup>276</sup> LIMBACHER Frigyes–PÖSCH Károly 1913. 130.

<sup>277</sup> HAVAS József 1855. 113.

<sup>278</sup> MOZOG István 1900. 278.

<sup>279</sup> KEGLEVICH Gyula 1909. 251–252.

<sup>280</sup> KODOLÁNYI János 1958. 175.

A vörös lényerés technológiáját a taposás, majd a 18–19. századtól a középorsós sajtók használata jellemzi, a főfás szőlőprések pedig elsősorban a fehérbort készítő vidékeken találhatók meg.

## 2.9. A szőlőfeldolgozás–mustnyerés színhelye

„A szőlőfeldolgozás, vagyis a must, illetőleg a bor *elszűrésének* színtere a történeti Magyarország területén a 18–19. század folyamán jellegzetes nagytáji eltéréseket mutatott.”<sup>281</sup> E különbségek szoros összefüggésben állnak a szőlőfeldolgozásra és bortárolásra alkalmas épületek elhelyezkedésétől, illetőleg ezeknek a szőlőtermő területtől való távolságától. A Dunántúl nyugati sávjában a *présház-pincék* a szőlőparcellákon álltak, így a leszedett szőlőt a présházban dolgozták fel. Az ország más vidékein nem volt jellemző a szőlőkben ilyen jellegű épület megléte. Észak- és Északnyugat-Dunántúl városi szőlősgazdái kocsira rakott kádakban szállították a városi házhoz, *házipincé*hez a leszedett és előzúzott gerezdeket. Az Alföld, valamint Észak- és Északkelet-Magyarország paraszti szőlőiben a parcella végében vagy a parcellák között szabad ég alatt történt meg a szőlőfeldolgozás-mustnyerés teljes munkafolyamata, s a mustot és törkölyt kocsin szállították haza, a pincébe vagy boroskamrába. Vörösbortermő vidékeink nagy részén a héjon áztatott törkölyt, csömögét ugyancsak kocsin vitték a lakóházhoz vagy a település mellett elhelyezkedő pincesorra, pincefaluba. A 19. század második felétől, a dézsmaszolgáltatás megszűnése után a szőlőfeldolgozás szabadtéri módja visszaszoruló tendenciát mutatott.<sup>282</sup>

## 2.10. Adatok a feldolgozás és a minőség összefüggéséhez

Mint az előzőekben is többször utaltam rá, a feldolgozás technológiája nagyban meghatározza a must és az ebből kiforró bor minőségét, eltarthatóságát. A bor konzerválásában egyrészt a must cukortartalmából erjedés útján létrejövő alkohol, másrészt a kocsányból, magból és héjból kioldódó csersav játszik fontos szerepet. A minőségi borok jellemzője a mérsékelt, harmonikus savtartalom és a fajtának, tájnak megfelelő alkoholtartalom. A gyengébb borok alkoholfoka alacsonyabb, savassága pedig erősebb lehet.

Legjobb minőségűnek szinte minden vidéken a *részleges lényerés* útján kapott *előlét* vagy *színmustot* tartják. E préselés nélküli must a legédesebb, savtartalma pedig a legalacsonyabb. Az első, gyengébb préseléssel lefolyó szőlőlé minősége még megközelíti a színmustét, többszöri sajtolásnál azonban a cukor-

---

<sup>281</sup> ÉGETŐ Melinda 2001. 574.

<sup>282</sup> VINCZE István 1960a 4–7; Legutóbb összefoglalóan, további irodalommal: ÉGETŐ Melinda 2001. 574.

tartalom csökken, a savasság nő, tehát borunk egyre távolabb áll majd a minőségi követelményektől.<sup>283</sup>

Már az ókori Rómában megkülönböztették és külön kezelték a sajtolás előtti mustot, amit *protopum*nak vagy *mustum lixivum*nak neveztek.<sup>284</sup>

Nyugat-Európa jelesebb borvidékein, így pl. Champagne vidékén a szőlősgazdák egy része „az első, gyöngye nyomás mellett nyert tiszta és finom levét, mint legböcsesebbet egészen külön hordóba teszi, s az ilyenből csinálja azután a valóságos Qualité suprémét. A második sajtolás már alábbvaló terményt ad, s többnyire csak más borokkal keverve használtatik. A harmadik nyomás által kiszorított folyadékból pezsgőt egyáltalán nem készítenek, s ezt, valamint a kevésbé érett fürtökből leszűrt levét is csak közönséges ital készítésére fordítják.”<sup>285</sup> Délkelet-Franciaországban (Durance mentén) is megkülönböztették a minőségi kategóriákat: a részleges lényerésként végzett taposásból lefolyó must, illetve az ebből kiejert, jobb éveken a 9 alkoholfokot is elérő bor neve *clairet* volt, a préseléssel nyert mustból kiforrt bort pedig *pressure* névvel illették.<sup>286</sup>

HELLENTHAL borászati könyvében olvashatjuk: „A régiek az első nedvet, mely tsak a legérettebb gerezdekről jöhet, és tsak a leggyengébb szorítás által magától szivárog ki, szorgalmasan külön választották. Különösen hagyták meg forni és abból merték azt a drága italt, melyet ők Protopon, mustum sponte defluens, antequam calcentur uvae neveztek. [...] De ezen első nedvet közönségesen öszve szokták elegyíteni azzal, a mely nyomattatik és így forrásba bocsátják.”<sup>287</sup>

A magyar néprajzi irodalomban a 20. század legelején JANKÓ János ad plasztikus leírást a mustminőség megkülönböztetésére: „A kádban a törköly vagy sas estig állt, addig a törköly felszállt, a lé alul maradt; ami lé estig a kádban összegyűlt, azt leeresztették s az volt az *előlé*. Ezután – tehát csak este felé – eresztették a kádba a tiprót, a ki aztán a törkölyt jól kitiporta kétszer is. A mi lé már most a sasról éjjel csöpögött le, azt külön fogták fel, az volt a legédesebb s édes maradt a megforrás után is; ezt nevezték *csöpögés*-bornak. A törkölyt ezután a kádból kiszedték ahhoz készült villával vagy vaslapáttal s a satóba rakták s kisatóták.”<sup>288</sup>

A magyar borkultúrában is általános a borminőségek ilyenén megkülönböztetése, de tájanként változóan, a szőlőtermés nagyságától és a tárolási lehetőségektől függően vagy elkülönítik a színlét és a sajtólét, vagy nem. Egyes vidékeken a különböző minőségeket vegyítik, hogy állandóbb, tartósabb bort kapjanak.<sup>289</sup>

<sup>283</sup> Vö.: BAJTNER Ferenc 1906. 44.

<sup>284</sup> KATONA József–DÖMÖTÖR József 1963. 13.

<sup>285</sup> HAVAS József 1855. 86–87.

<sup>286</sup> MALLÉ, Marie–Pascale 1995. 14.

<sup>287</sup> LÜBECK J. Károly 1830. 61.

<sup>288</sup> JANKÓ János 1902. 268–269.

<sup>289</sup> Vö.: ÉGETŐ Melinda 1973. 225.



### 3. A SZŐLŐPRÉSEK ALKALMAZÁSA ÉS TÁJI TÍPUSAI

VINCZE István a szőlőprésekkel kapcsolatos kutatások fontosságát és célját bő öt évtizede a következőkben foglalta össze: „Régi szőlőkultúránk eltűnőben lévő tárgyi emlékei között egyik legjelentősebb helyet foglalják el a fából készült borsajtók. Visszaszorulásuk, pusztulásuk népi kultúránk megismerése szempontjából jelentős tanulságokat hordozó formai, szerkezeti, nyelvi, gyakori díszítettségük révén esztétikai elemeket vihet feledésbe. Mindez magában véve is indokoltá teszi az irántuk megnyilvánuló néprajzi érdeklődést. Vizsgálatuknak kiemelkedő jelentősége van a művelési ág egészének történeti megismerése szempontjából általában és különösen szőlő- és borkultúránk táji differenciáltságának és okainak feltárásában. Az eltérő formák tipológiai rendszerezése, az egyes típusok területi elterjedésének meghatározása, a sajtók alkalmazási módja, a bor készítésében helyenként és koronként játszott szerepének ismerete mindmegannyi fógódzó a történeti megismerés irányában. Az eszköz eltérő formája, használatának módja maga is utal már bizonyos termelési kérdésekre, mint a borkészítés módjára, technológiájára, fejlettségi szintjére. Művelődéstörténeti vonatkozásban pedig útjelzője lehet bizonyos eredetkérdéseknek, különféle kultúrhatások és kulturális érintkezések érvényesülésének, míg belső fejlődésük, alakulásuk a termelési feltételek és igények változását tükrözi.”<sup>290</sup>

A hazai és nemzetközi irodalom egyaránt tesz olyan megállapításokat, melyek azt mutatják, hogy a prések alkalmazása nagyban összefüggött a paraszti vagy mezővárosi üzem nagyságával, termelési céljával.<sup>291</sup>

A szőlőprések már a középkortól fontos mutatói voltak az intenzív szőlő- és borgazdálkodásnak. Ennek tanúi az egyházi és világi nagybirtokok hatalmas méretű, költséges előállítású főfás prései Nyugat-Európában. E gazdaságok üzemi méretű szőlő- és bortermelése, nagymérvű borszükséglete minden bizonnyal szerepet játszott abban, hogy az antikvitásból ismert prések egyre nagyobb számban és egyre tökéletesedő formában jelentek meg.<sup>292</sup> A szőlőprés – mint „gép” – elsősorban a majorokban, majd a tehetős polgárok prэшházaiban váltotta fel a taposást, majd a középkor végén utat talált a parasztgazdaságok egy részébe is. Délkelet-Franciaországban pl. a 17–18. században még nem minden pincében állt prés, a 19. századra viszont szinte mindegyik gazdaság tartozéka

---

<sup>290</sup> VINCZE István 1958a 1.

<sup>291</sup> Vö.: ÉGETŐ Melinda 2001. 581; KECSKÉS Péter 2002. 94.

<sup>292</sup> VINCZE István 1975. 105; CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 136. A tanulmány Lotharingiából hoz példaként a 16. századból 13–14 m hosszúságú nyomógerendájú prést. Hatalmas, egymás fölött 3 sorban, vízszintesen is több darabból összeállított bálványú prést őriz a strombergi (Baden–Württemberg) bormúzeum. (THINIUS–HÜSER, Klaus 1993. 338.)

lett.<sup>293</sup> A prés hasznát hajtott tulajdonosának, hiszen akinek nem volt sajtója, oda vihette kipréseltetni termését, ezért a must meghatározott hányadával fizetett.<sup>294</sup>

Franjo BAŠ a drávamenti borvidékre vonatkoztatva állapítja meg, hogy a prések alkalmazása a német betelepülőknek köszönhető. A szerkezetek elsőként a feudális nagybirtokokon terjedtek, majd a nagyobb gazdaságokban, végül a kisebb paraszti szőlőkben. A 19. század közepétől a gyümölcsfák számának növekedése és a gyümölcsbor előállításának segítette a prések használatának általánosabbá válását.<sup>295</sup>

Charles PARAIN Nyugat-Európa preindusztriális sajtóit jellemezve mutat rá a paraszti üzemszervezet, a mennyiségi és minőségi bortermelés és a technikai fejlettség, az újítás iránti fogékonyság viszonyára. A piacra termelő szőlősgazdák munkaeszközeik folyamatos modernizálására törekedtek; a hagyományos módszerek szerint, csupán helyi fogyasztásra termelő gazdák pedig éppen a konkurenciával való lépéstartás miatt kényszerültek arra – igaz, korlátozottabb mértékben –, hogy gazdaságukban újításokat vezessenek be. Minden technikai fejlődés mögött a hozam mennyiségi növelésének szándéka, a munka megkönnyítésének és meggyorsításának, valamint a termelékenység javításának kívánalma állt.<sup>296</sup>

SCHEUERMEIER a szőlő- és olajprésekre egyaránt alkalmazott felosztásnál hangsúlyozza, hogy amíg a parasztok csak saját szükségére, kis mennyiségben, gyengébb minőségben állítottak elő bort, addig az egyszerű, primitív sajtolási módok is megfelelőek voltak, a drágán értékesíthető olaj esetében viszont inkább törekedtek a prések modernizálására, fejlesztésére.<sup>297</sup>

A préstípusok elterjedésének és alkalmazásának bemutatása előtt röviden érintem az elnevezés és a típus összefüggésének kérdését. Erre már VINCZE István felhívja a figyelmet, s megfogalmazza, hogy a *prés* és ennek tájnyelvi változatai az ország nyugati felében fordulnak elő, s mindig a *főfás* típust jelölik, míg a *sajtó* és variánsai a keleti és északi borvidékeken a *középorsós* formára vonatkoznak.<sup>298</sup> KECSKÉS Péter még árnyaltabban, az atlasz-adatokat összevetve és újra térképre vetítve, három terminus elkülönülését mutatja be. (4-5. térkép) A *prés* elnevezés a Dunántúl nyugati felében és a Kis-Küküllő mentén, a *sutu* az ország középső területein, a *sajtó* pedig a keleti országrészben volt használatos terminus. A három nyelvi forma azonban két szerkezeti-technológiai típust jelöl: a *prés* a *főfás* vagy *bálványos*, míg a *sutu* és a *sajtó* a *középorsós* mustnyerő eszközökre vonatkozik. (KECSKÉS az állóorsós formát a *középorsós* sajtók típusrendjébe sorolja – erre a problematikára a későbbiekben még részletesebben kitérünk.)<sup>299</sup>

---

<sup>293</sup> MALLÉ, Marie-Pascale 1995. 14.

<sup>294</sup> HOFFMANN Tamás 1998. 353.

<sup>295</sup> BAŠ, Franjo 1930. 14.

<sup>296</sup> PARAIN, Charles 1962. 338–340.

<sup>297</sup> SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 164.

<sup>298</sup> VINCZE István 1958a 2.

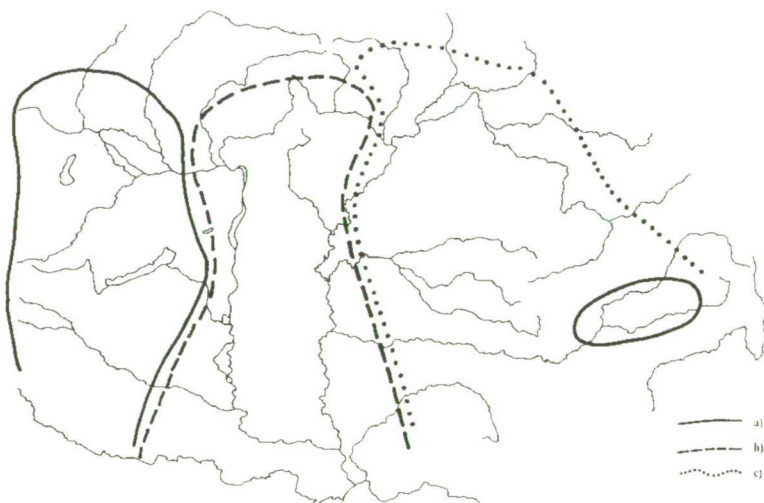
<sup>299</sup> KECSKÉS Péter 2002. 92. (7. térkép) és 94.





#### 4. térkép

A hagyományos szőlősajtoló szerkezetek elnevezései  
(Barabás Jenő 1987. /MNA II./ 98.)



#### 5. térkép

A mustnyerés hagyományos eszközeinek elnevezései a 19. század végén  
a) prés, b) sutu, c) sajtó (KECSKÉS Péter 2000. 92.)

A préstípusok táji elterjedtségének, de még inkább a római kori kontinuitás kérdésének tisztázásához a német kutatás is hangsúlyt fektet a szőlősajtoló szerkezetek vidékenként változó megnevezésére, s e terminusok nyelvtörténeti gyökereinek felderítésére.<sup>300</sup>

<sup>300</sup> Vö.: CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 133; KLEIBER, Wolfgang 1989. (térkép-mutatvány), KLEIBER, Wolfgang (Hrsg.) 1990–1996. (WKW 96 – Die Vorrichtung, mit der die Trauben gepresst wurden; aus Frage 252 u.a.)

### 3.1. Főfás vagy bálványos szőlőprések

A *főfás* vagy *bálványos* szőlőprések általános jellemzője, hogy működésük az egyszerű emelő elve szerint valósul meg. A préstípus megnevezésére a néprajzi szakirodalomban – figyelembe véve a népnyelvi alakokat is – több terminust találhatunk, úgy mint: *régős*-, *gerendős*-, *medve*-, *főfás*-, *bálványos prés*. A borbászati irodalom *emeltyűs présként* emlegeti.

#### 3.1.1. Földrajzi és történeti adatok

E hatalmas, fából készült borsajtoló szerkezetek feltalálását és megalkotását az ókori krónikások az antik idők klasszikus bortermelőinek, a görögöknek tulajdonították. GUNDA Béla hivatkozott adatai szerint e préstípus a műkénéi időkben Kréta szigetén is ismert volt.<sup>301</sup> Mint annyi más technikai és kulturális vívmányt, ezt is átvették és használták a rómaiak, nemcsak Itáliában, hanem a provinciákban is. Egyes vélemények szerint elképzelhető, hogy a kínaiak is előbb ismerték az efféle sajtolót – és használták is olajpréselésre – mint a rómaiak.<sup>302</sup> Európa és Afrika mediterrán vidékein – Spanyolországban, Portugáliában, a Kanári-szigeteken, Olaszországban és a környező szigeteken, az afrikai partokon Marokkótól Tuniszig – szőlő, gyümölcs és olajtartalmú magvak préselésére használták a bálványos préstípust. Megtalálható még Franciaországban, Svájcban, a német és osztrák szőlővidékeken. Észak-Németországban viaszprésként alkalmazták.<sup>303</sup> Ismert a romániai Havasalföld és Moldva területén, Grúziában, valamint Bulgáriában, ahol dióolajat sajtoltak vele. A bálványos-csavaros prés elterjedt a Kárpát-Duna medencében, a Dnyeszter medencéjében és a Kaukázus számos vidékén.<sup>304</sup>

Európából az egyik legkorábbi ábrázolása e típusnak egy miniatúrán Katalóniából, Gerona püspöki városból maradt fenn 975-ből. Német területről 1030-ból ismerünk hasonló ábrázolást.<sup>305</sup> (15. ábra) Ezt követően 1046-ban III. Henrik *Codex Aureus*ában, majd Herrad von Landsberg (az Elzászban fekvő hohenburgi kolostor apátnője) *Hortus deliciarum* (1175) c. munkájában láthatunk főfás szőlőpréseket.<sup>306</sup> (16. ábra)

Zweifalten (Baden–Württemberg) bencés kolostorának iratai 1376-ban már „új prés” állításáról szólnak, vagyis ezt megelőzően is bálványos szerkezettel szorították ki a szőlő mustját a barátok. A későbbi századokban folyamatos a

<sup>301</sup> GUNDA Béla 1939. 230.

<sup>302</sup> VAJKAI Aurél 1939b 49–51.

<sup>303</sup> Gazdag összehasonlító anyagot hoz a típus nemzetközi elterjedtségére közleményében GUNDA Béla (1939. 230–231.)

<sup>304</sup> DEMCSENKÓ N. A. 1974. 131.

<sup>305</sup> CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 134.

<sup>306</sup> PARAIN, Charles 1962. 346; VINCZE István 1975. 105.

tudósítás az újabb és újabb prések építéséről (1479., 1612.).<sup>307</sup> Tárgyi emlékként a szakirodalom legkorábbi egy 13. századból datált főfás prést tart számon Burgundiából, nagyobb számban Nyugat-Európában a 16. századból maradtak fenn e szerkezetek.<sup>308</sup> Említésük Tirol vidékéről a 13. századtól adathozható.<sup>309</sup>



15. ábra

Főfás szőlőprés ábrázolása, Goldenen Evangelienbuch von Echternach, 1030.  
(CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996/a 134.)



16. ábra

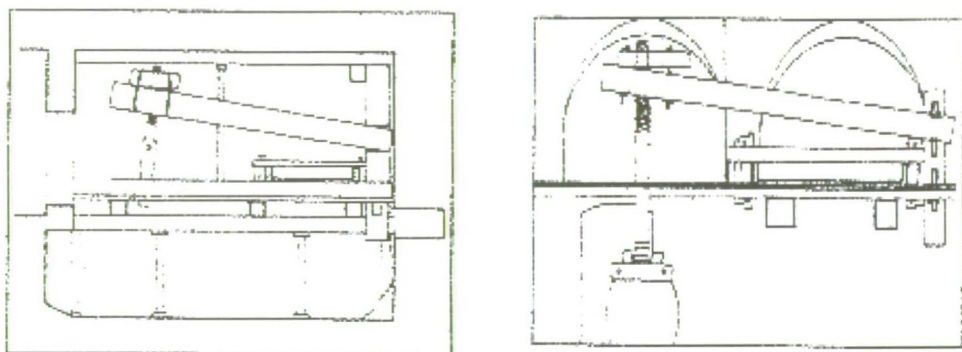
Présábrázolás a Hortus deliciarumban (1175)

<sup>307</sup> FRITZ, Robert 1993. 352.

<sup>308</sup> CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 134.

<sup>309</sup> LADURNER-PARTHANES, Matthias 1972. 189.

Francia területen alma, olajbogyó és szőlő sajtolására alkalmazták a főfás fapréseket, amiknek hatalmas példányait „hosszú nyelű”, „nagy állványú”, „hosszú szorítású” nevekkal illették. Használatuk a nagyobb gallo-román városokban, a földesúri birtokokon, valamint a Loire mente és Bourgogne nagyobb szőlőgazdaságaiban mutatható ki. Délkelet-Franciaországban két típusuk volt: az egyik esetben a prés a prэшázat két szintre osztotta, maga a présszerkezet egy tartóállványon állt, a hatalmas súllyal ellátott orsó pedig mélyebbre, a prэшáz talajára ért. A csavart a nehezekkel 20–30 cm magasra tudták emelni, majd mikor visszaszállt a földre, újra ismételték a folyamatot. A préselés így akár két hétig is eltarthatott. A másik típus rögzített végorsós példány volt. Mindkettőnek szimmetrikus melencéje, illetve felülete volt.<sup>310</sup> (17. ábra)



17. ábra

Préstípusok a Durance mentén (MALLÉ, Marie-Pascale 1995).

Cseh és morva területéről írásos adatok a 16. század végéről, tárgyi emlékek a 17. század első felétől vannak.<sup>311</sup> Ugyancsak a 17. század elejéről maradtak fenn a legkorábbi főfás présszerkezetek a Kis-Kárpátok előterében, a mai Nyugat-Szlovákiában.<sup>312</sup>

A Kárpát-medencében Pannónia provincia területéről több II–III. századra datált présmaradvány került elő. A szerkezetek között emelőruddal, kötéllal, valamint csigaorsóval működtetett *főfás* préseket egyaránt találni.<sup>313</sup> Hazánkban a mindeddig legkorábbi ismert *bálványos* prés 1699-ből való (Nyúl, Győr m.).<sup>314</sup> A *főfás* szőlőprés paraszti használatban tömegesen a 18–19. századtól terjedt el, korábbi példányait főleg a városok polgári (legtöbb esetben németajkú) szőlőműveseinek birtokain, valamint uradalmi használatban találjuk meg.<sup>315</sup> E típus területileg zömmel a Nyugat-Dunántúlon és Erdélyben jellemző.

<sup>310</sup> MALLÉ, Marie-Pascale 1995. 14–18.

<sup>311</sup> FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967. 31–33.

<sup>312</sup> HRUBALA, Martin 2010. 9.

<sup>313</sup> KECSKÉS Péter–PETŐ Mária 1974. 148–153.

<sup>314</sup> VINCZE István 1975. 105; Téka 1980.2. 12–13.

<sup>315</sup> Vö.: KECSKÉS Péter 2002. 94–95.



A fentiekből látszik, hogy a főfás szőlőprésekre utaló adatok a Kárpát-medencében viszonylag nagy időtávot ívelnek át. A szakirodalomban a 20. század első fele óta többször felvetődő kérdés: Vajon kontinuus lehet-e a borsajtolás illetően módja a főfás préseket máig őrző Nyugat- és Délnyugat-Dunántúlon az elmúlt két évezredet tekintve? Az igenlő válasz tetszetősen hangozhatna, ám óvatosságra kell hogy intsen az a tény, hogy a pannóniai, a középkori és a 16–17. századtól gyarapodó adatok közötti összefüggések bizonyítása mind elméleti, mind pedig módszertani szempontból igen problematikus. GUNDA Béla ezt írja: „Ami a dunántúli regős prések eredetét illeti, véleményem szerint első sorban arra kell gondolni, hogy azok a Dunántúl szőlőkultúrájában római eredetűek.”<sup>316</sup> Vele szemben VAJKAI Aurél így fogalmaz: „Műveltségkincsük (értsd: a rómaiaké – S.A.) elsősorban a Fekete-tenger mellékén maradt meg változatlanabb alakban és feltehetőleg, jóval már uralmuk szétomlása után, innen szivárogtak át hozzánk a nép körében még ma is élő római ízű elemek.”<sup>317</sup> VINCZE István ugyancsak óvatosan fogalmaz: „Az a tény, hogy Európában a római provinciák területén a legutóbbi időkig ez az uralkodó présforma, erősíti a római eredet feltételezését, de a kontinuitást bizonyítani ma még nem lehet.”<sup>318</sup> Hasonló nézetet tükröznek a további vélemények is. KECSKÉS Péter és PETŐ Mária a szőlőmetszőkések vizsgálata alapján mondják ki, hogy: „A baltanélküli szőlőmetszőkések római kortól a XIX. századi magyar paraszti szőlőművelésig tartó folytonosságát tárgy történeti szempontból nem tartjuk lehetségesnek.”<sup>319</sup> A középkori szőlőművelést vizsgálva ÉGETŐ Melinda álláspontja is ezzel egyező: „Elég valószínűnek látszik, hogy a Dunántúlon, az eddigi kutatások alapján elsősorban Keszthely és Pécs környékén, számolhatunk a népesség bizonyos kontinuitásával. Tekintettel azonban a régészeti vaseszközleletek datálása körüli bizonytalanságra és a történeti források lehangoló hézagosságára, egyet kell értenünk azokkal, akik jelenleg semmiféle művelési technika folyamatosságát nem tartják valószínűsíthetőnek.”<sup>320</sup> Ezen egybeeső vélekedéseket – újabb adatok híján – napjainkig helyénvalónak tekintheti szaktudományunk.

A római korig visszanyúló folytonosság lehetősége a szőlő- és borkultúra tekintetében nemcsak a magyar tudományosságot, hanem a Morvaországban és a német borvidékeken vizsgálatokat folytató néprajzkutatókat és történészeket is foglalkoztatta. FLOREC és PETRÁK tanulmányukban felvetik, hogy a főfás prések alkalmazását illetően római kontinuitást kell-e feltételezni, avagy – figyelembe véve a IV–VI. századi népvándorlás okozta negatív hatásokat is – inkább egy későbbi, a 13. századtól induló osztrák–német betelepedéshez lehet-e kötni.<sup>321</sup> A

<sup>316</sup> GUNDA Béla 1939. 231.

<sup>317</sup> VAJKAI Aurél 1939b 51.

<sup>318</sup> VINCZE István 1958a 11.

<sup>319</sup> KECSKÉS Péter–PETŐ Mária 1974. 136–137; Ld. még: FÜZES F. Miklós–SÁGI Károly 1968; MÜLLER Róbert 1982. II. 514–526; KECSKÉS Péter 2002. 85. és 12. jegyzetpont

<sup>320</sup> ÉGETŐ Melinda 1980. 56.

<sup>321</sup> FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967. 36–37.

német történeti és nyelvészeti kutatások viszont a Mosel-vidék területén a kontinuitás tényét elfogadhatónak és bizonyíthatónak tartják.<sup>322</sup>

### 3.1.2. Szerkezeti sajátosságok

Az egykarú emelő elvén működő főfás szőlőprések főbb szerkezeti elemei a következők: a présgerenda (nyomógerenda), melynek egyik vége állandóan vagy ideiglenesen rögzített; a présgerenda másik végéhez kapcsolódó orsó, kötél, csiga vagy csörlő, amely a présgerenda tömegén felül biztosítja a nyomóerő kifejtését, valamint a törköly elhelyezését és befogadását szolgáló présalap és préskosár. Ezen szerkezeti megoldások különbözőségei adják a főfás szőlőprések típuscsoportján belüli altípusokat, táji változatokat.

A prés legfőbb szerkezeti eleme a nyomóerejének egy részét adó gerenda. A magyar nyelvterületen ezt bálványnak (*bábán*) és főfának egyaránt mondják. Anyaga többnyire tölgyfa, hosszúsága kb. 3 méterről 8–10 méterig terjedhet, sőt esetenként – főként uradalmi dézsmapréseknél – még hosszabb is lehet; keresztmetszete kb. 0,5 m x 0,5 m, rögzített vége felé vékonyodó. Vastagabbik vége egyes vidékeken – főleg Grúziában és Erdélyben tipikus, de Morvaországból, sőt Svájcban (Ticino kanton) is vannak adatok<sup>323</sup> – villásan elágazhat. Hatalmas méretű daraboknál előfordul, hogy a nyomógerenda több farönk egymásra és egymás mellé erősítéséből jön létre. A vékonyabbik gerendavéget rögzíthetik tengellyel, más esetben nyeles deszkalapokkal, amelyek elhelyezésének módjával a nyomóerő is szabályozható. A prés tartóoszlopai, amelyek között a gerenda vékonyabbik vége az előbb leírtak szerint áll, leginkább fából készülnek. Kőoszlopokat alkalmaztak az ókori rómaiak.<sup>324</sup> Grúziában e függőleges tartókat gyakran az élő fa törzse helyettesíti, ebbe ékelik bele a nyomógerenda végét.<sup>325</sup> (18. ábra) Göcsejből GÖNCZI Ferenc hoz hasonló adatot az orsó nélküli *lőggópörés* leírásában.<sup>326</sup>

A présgerenda vastagabbik végéhez kapcsolódik a nyomóerőt fokozó szerkezeti elem. Legegyszerűbb formájában ez a gerendára akasztott súly.<sup>327</sup> (19. ábra) E módszer főként kis mennyiségű termés kipréselésére volt alkalmas, s éltek vele már az antik időkben, de a későbbiekben Szlovénia, Francia-, Olasz- és Magyarország borvidégein is ismert volt.<sup>328</sup> Ezen egyszerű megoldással présel-

<sup>322</sup> CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 133; 1996b 256. A szerzők Wolfgang KLEIBER – megerősítő értelmű – nyelvtörténeti kutatásaira is hivatkoznak. A történeti anyagban ld. még: GILLES, Karl-Josef 1997; MATHEUS, Michael 1997; KÖNIG, Margarethe 1997.

<sup>323</sup> FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967. 33; SCHEUERMEIER, Paul I. 1943. 289. (298. kép)

<sup>324</sup> VAJKAI Aurél 1939b 48–49.

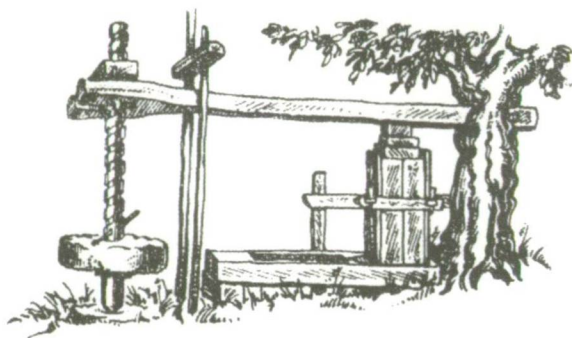
<sup>325</sup> LEKIASVILI, A. 1958.

<sup>326</sup> GÖNCZI Ferenc 1914. 577.

<sup>327</sup> Vö.: HOFFMANN Tamás 1998. 352.: „A gerendaprés olyan szerkezet egyszerűbb formában, ahol még nem is alkalmaztak csavart, mindössze az emelő karjára köveket raktak vagy vízzel teli tömlőket kötözték.”

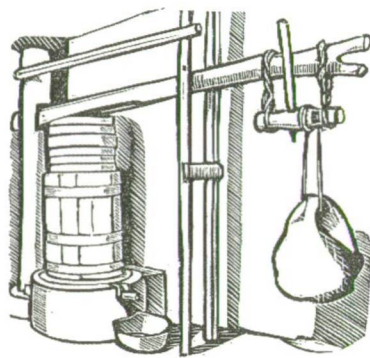
<sup>328</sup> SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 165, 289; PARAIN, Charles 1962. 344–345.

te némelyik gazda Bócsán a 20. század első felében a borseprőt. „Nem az akkor már használatos szőlőpréssel dolgozott, hanem emelőrúdfélét alkalmazott. A rúd egyik végét rögzítette. Ehhez a végéhez közel egy kis emelvényen helyezte el a zsákba rakott és deszkával letakart borseprőt. A hosszabbra hagyott erőkar végére súlyokat tett, amik teljesen kinyomták a söprüből a bort.”<sup>329</sup> A GÖNCZI Ferenc által Göcsejből ismertetett lóggópörés hasonló módon végezte a szőlő vagy gyümölcs levének kinyomását. „...nem orsóval s főfával szorítják a garatban levő szőlőt vagy gyümölcsöt, hanem az u.n. szalufával vagy csaptatóval. Ennek alsó végét élőfa tövéhez szorítják vagy néhol a fába vágják, 1 méternyire a garat fölött futtatják. Két ágban végződő másik végére követ, tuskót helyeznek. Ha ezek nem elég nehezek, kötelet lánczot kötnek rá s annak végére szintén nehezekeket kötnek.”<sup>330</sup>



18. ábra

Élőfába rögzített, villás nyomógerendájú, lengőorsós főfás prés, Grúzia (LEKIASVILI, Andro 1958. 23.)



19. ábra

Orsó nélküli, kőnehezékes prés (SCHEUERMEIER, Paul 1943 I. 167.)

Hasonló szerkezetű prést ismerünk Cákról (Vas m.): „A pince hátulsó falánál egy földbe ásott oszlop tartja a nyomógerenda egyik végét, míg a másik végére lánc közbeiktatásával deszkára elhelyezett kőnehezékeket, nagyobb termésköveket raknak.” (20. ábra) KARDOS László Őrszentpéterről *kanca-prés* elnevezéssel közöl kő súlyos típust, megjegyezve, hogy ez inkább a Rába mentén jellemző.<sup>331</sup> A Velencei-hegységben élőfára felszerelve használtak ilyen préseket, amiket szüret után gyorsan és könnyen elbontottak.<sup>332</sup> Egyszerű kőnehezék szolgáltatta a nyomóerőt a SEEMAYER Vilmos által leírt murakeresztúri (Zala m.) *kövesprés* esetében is.<sup>333</sup> (21. ábra) Ilyen elven működő *nyomórudas* sajtót használtak az Ormánságban almabor készítésekor (*ómasató*).<sup>334</sup> Fokozható, illetve

<sup>329</sup> NAGY Pál István–APRÓ János 1972. 46.

<sup>330</sup> GÖNCZI Ferenc 1914. 577.

<sup>331</sup> KARDOS László 1943. 171–172., rajz: 174.

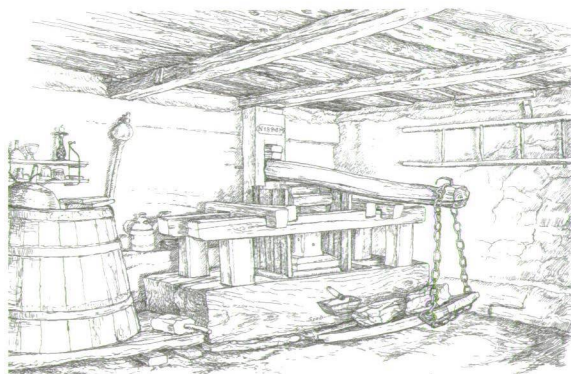
<sup>332</sup> BÁRDOSI János 1989. A szerkezet rajzát közli: SIMON, Franz 1981.

<sup>333</sup> SEEMAYER Vilmos 1935. 95.

<sup>334</sup> ZENTAI János 1971. 191–192.

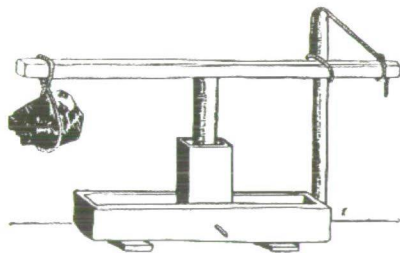


szabályozható a nyomóerő kötél (vagy lánc) és csiga vagy csörlő segítségével. Az antik prések formái között – mint a korabeli leírások és a régészeti leletek egyaránt tanúskodnak róla – igen gyakoriak a kötél, csigarendszer és emelőrúd felhasználásával működtetett prések. E módszer a rómaiaknál volt elsősorban jellemző.<sup>335</sup> Csörlős préseket használtak még a 20. században is Grúzia és Moldova területén.<sup>336</sup> A magyar és nyugat-európai borkultúrában ennek az erőátviteli megoldásnak az alkalmazása az újkorban ritkának tűnik, bár PARAIN Franciaországból említ példákat rá.<sup>337</sup> SCHAMS Ferenc a 19. század első felében Neszmélyről ír le olyan faprést, amit a csörlős prések csoportjába sorolhatunk. Neve: *Schlitten-Press*, vagyis 'szán-prés'.<sup>338</sup> A kővel megrakott ún. *szánt* nem csavarorsó segítségével, hanem a *keresztgerenda* (présgerenda) elülső végére erősített kötél és hengerek alkalmazásával emelték, így biztosították a nyomóerőt.<sup>339</sup>



20. ábra

Orsó nélküli, kőnehezékes főfás prés  
Cák, Vas m. (SIMON, Franz 1981.)



21. ábra

„Kövesprés” Murakeresztúrról, Zala m.  
(SEEMAYER Vilmos 1935. 95.)

Az erőátvitel megvalósítható *csavar*, *orsó* segítségével. Ennek alkalmazását, feltalálását az ókori görögökhöz szokás kötni, s ennek nyomán a szakirodalom is gyakran „görög présként” emlegeti e szerkezetet.<sup>340</sup> Grúzia és Moldova területén a csavaros megoldás párhuzamosan élt a csavar nélkülivel. A magyar és nyugat-európai főfás szőlőprések többsége csavaros. A prés csavar végén fa vagy kő nehezék (préstuskó illetve kővel terhelhető erős fakeret) lehet, amelynek tömege szolgáltatja az orsó felhajtásakor a nyomóerő egy részét. Az ilyen megoldá-

<sup>335</sup> CATO M. P. (1966.) XXII. 19. 124-127; BASSERMANN-JORDAN, Friedrich 1907. I. 246; VAJKAI Aurél 1939b 48-49, KECSKÉS Péter-PETŐ Mária 1974. 148; HOFFMANN Tamás 1998. 352-353; PARAIN, Charles 1962. 345.

<sup>336</sup> LEKIASVILI, A. 1958. VINCZE István 1975. 116-119., DEMCSENKÓ, N. A. 1974.

<sup>337</sup> PARAIN, Charles 1962. 345.

<sup>338</sup> A *szánkós prés* elnevezést VINCZE István (1958a 6.) is említi az Észak-Dunántúl polgári (főleg német) szőlőbirtokosai által használt csavaros *kőhúzó*s prések kapcsán.

<sup>339</sup> SCHAMS, Franz 1832-1833. II. 178-179.

<sup>340</sup> BASSERMANN-JORDAN, Friedrich 1907. I. 246; FLOREC, Václav-PETRÁK, Jan 1967. 33; CLEMENS, Lucas-MATHEUS, Michael 1996a 134.

sú darabokat *lengőorsós* vagy *rögzítetlen végorsós* préseknek nevezzük. Más esetben a préscsavar lent a hosszabbra hagyott alsó présgerendában rögzül, ebben forog, így a törkölyre ható nyomóerő a talp irányába fokozható húzóerővel biztosítható. E megoldás esetén beszélhetünk *rögzített végorsós* vagy *talpba húzós* változatokról.

A présorsónak a felső présgerendához való csatlakozása is többféle formai változatot mutat. A villásan elágazó főfa esetében az anyacsavar funkciójú fa alkatrész, amelyben maga az orsó forog, a nyomógerenda fölött helyezkedik el. Az egyenes végű bálvány esetében a gerendába illesztve találjuk a szögletes vagy kerek formájú orsótokot, aminek *vesnyeg*, *kos*, *sas* tájnyelvi megnevezése ismert.

Fontos szempont a főfás vagy bálványos prések szerkezetének vizsgálatakor a préselendő anyag elhelyezésének megoldása a nyomógerenda alatt, valamint a szőlő zúzásában szerepet játszó présmelence megléte, nagysága.

CATO legegyszerűbb megoldásként említi, hogy a terménnyel teli kosarat egy kis emelvényre helyezik.<sup>341</sup> A régészek a II–III. századból Pannónia provincia területéről több, kőből faragott préstálcát, présalapot tártak fel. Ezek egy részén világosan látható a szögletes vagy kerek préskosár helye és a mustelvezető csatorna.<sup>342</sup> A 19. századi nyugat-európai présleírások és -ábrázolások között találunk olyan típust, amelynél a nyomógerenda alá szimmetrikusan deszkalapot helyeztek, s erre rakták fel a préselendő szőlőzúzalékot.<sup>343</sup> Ha az ilyen sima felületet körben 30–40 cm magas peremmel övezik, már *szimmetrikus présmelencéről* beszélhetünk.

VAJDA Dániel 19. század közepi leírásában az úgynevezett *táblás sajtó* ismertetésekor a törköly felrakásának egy egyszerű, de érdekes módját említi: „Tudjuk, hogy a táblás sajton egy négyszögletű asztalfedélhez hasonló táblára halmozzák föl a kisajtolandó szőlőt gula (pyramis) alakulag. A mint a szőlőhalom az első nyomás által lésülyed, a gula négy alsó szélénél szétterjed a szőlő vagy a törköly, melyet tehát jó éles bárdal levagdálnak, s az így leszabdalt törkölyt a gula közepére visszahalmozzák, mire új nyomás következik. E nyomó, bárdoló és felhalmozó eljárást ismétlik több ízben, míg ti. a must eléggé ki lesz nyomva.”<sup>344</sup> Hasonló ehhez a BABO és MACH által *horvát módszernek* nevezett eljárás, amelynek során a sima présaljra 15 centiméterenként egy-egy vesszőréteg közbeiktatásával rakják fel a törkölyt.<sup>345</sup> Mindkét módszer közös jellemzője, hogy a törkölyt oldalról semmi sem fogja körbe.

Szimmetrikus felületet kívánnak azok a megoldások is, amikor a préselendő anyagot spirális vagy gyűrűs technikával tartják össze. Több példát lehet felsorakoztatni a fa vagy vas abroncs alkalmazására. Borászati szakírók francia és

<sup>341</sup> CATO, M. P. 1966. XXI. 18. 122–125., 295.

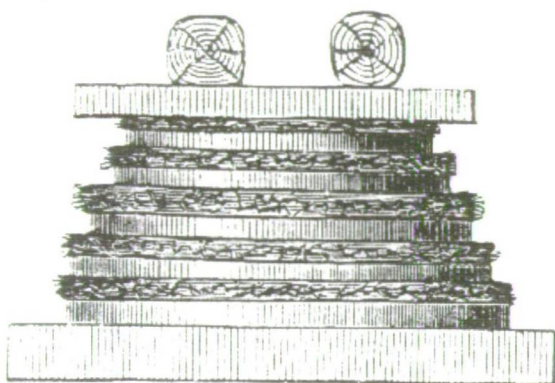
<sup>342</sup> FÜZES F. Miklós–SÁGI Károly 1968.352., KECSKÉS Péter–PETŐ Mária 1974.147–153.

<sup>343</sup> CHAPTAL et alii 1804., BABO–MACH 1893. 908., BASSERMANN–JORDAN 1907. I. 246.

<sup>344</sup> VAJDA Dániel 1858. 71.

<sup>345</sup> BABO–MACH 1893. I. 908.

osztrák területről ismerik e módszert, amikor felfelé haladva egyre kisebb átmérőjű abroncsok közé töltik a megzúzott szőlőt. Préseléskor – ahogy a törköly a távozó must hatására összebb megy – a gyűrűk egymásba nyomódnak.<sup>346</sup> A már hivatkozott BABO és MACH, mint *alsóausztriai* eljárást ismerteti ezt.<sup>347</sup> (22. ábra)



22. ábra

A törköly felrakása abroncsok közé, az „alsóausztriai” eljárás (BABO–MACH 1893. I. 909.)

Szlovénia stájer vidékén, a Mura és Dráva folyók menti szőlőtermő helyeken a lábbal megtaposott vagy összezúzott szőlőt 10 cm magas, kb. 2 m átmérőjű, mogyoró-, tölgy- vagy gesztenyefából készült abroncsok közé rakták. Az egyre csökkenő átmérőjű abroncsokkal összefogott törkölygúla magassága kb. 2 m volt.<sup>348</sup> Ugyanezt a préselési eljárást mutatja Merian MATTHÄUS rézmetszete 1649-ből, a Béctől délre fekvő Mödlingből.<sup>349</sup> (23. ábra)



23. ábra

A szőlőzúzalék felrakása szimmetrikus melencében, fa abroncsok közé (EMINGER, Erwin 1995. 199.)

<sup>346</sup> CHAPTAL et alii 1804. 312.

<sup>347</sup> BABO–MACH 1893. I. 909.

<sup>348</sup> BAŠ, Franjo 1930. 8–9.

<sup>349</sup> EMINGER, Erwin 1995. 199.

E technika Magyarországon a 19. század első felében SCHAMS Ferenc leírása szerint Pest környékén volt fellelhető.<sup>350</sup> A Balaton mellől FÁBIÁN József az 1810-es években e szavakkal írja le megfigyelését: „Herceg Eszterházi badacsonyi szőlőjében az ilyen nemű présekben különösen állítják fel a' törkölyt. Tudniillik, letesznek a' prés-ládába egy akkora fa abroncsot, a' millyen nagyra akarják a' törköly oszlopát állítani, ezt megtömik törkölyvel, azután valamivel kisebb abroncsot tesznek a' tetejére, ezt is megtömik, ismét kisebbet tesznek, ezt is megtömik, így cselekszenek mind addig, míg az egész törköly oszlop feláll, mindenkor kisebb kisebb abroncsot vévén. Így az abroncsok a' törkölyt tartóztatják, hogy széllyel ne menjen, következésképpen szépen kinyomódik.”<sup>351</sup>

A préselendő szőlőzúzaléknak szimmetrikus felületre történő felrakásáról és növényi fonadékkal való összefogásáról van szó a *gúzsos szőlőprés* technológiája esetén is. Ennek részletes ismertetését a későbbikben adom.

A bálványos préseket alkalmazó szőlővidékek (Nyugat-Magyarország, Erdély) nagy részén legáltalánosabb a deszkákból, lécekből összeállított *törkölyláda* vagy *garat* használata, amely állandó térfogatú, és szilárd falazatként veszi körül a törkölyt. Formáját tekintve lehet kerek illetve négyszögletű. A kerek préskosárban a nyomóerő egyenletesebben hat. A *garat* állhat a szimmetrikus melence közepén, de pusztán csak az alsó présgerendán is. E megoldás tehát nélkülözhetővé teszi a melencét, ezáltal a prés előállítása kevesebb faanyagot igényel, s az egész szerkezet kisebb helyet foglal el a présházban. Az alsó présgerenda elé – amelyen a *törkölyláda* áll – kapcsolódhat *aszimmetrikus*- vagy *félmelence*, ahol a taposás, zúzás történik. Mindezek alapján a *főfás* szőlőprés *garatos* altípusa lehet *szimmetrikus melencés*, *aszimmetrikus melencés* vagy *melence nélküli*.

Visszaulva a kötet 2.6. fejezetében GYÜRKY Antaltól idézett sajtócsoportosításra, az általa meghatározott típusokat a most leírt szempontokkal egyeztetve a következőképpen azonosíthatjuk:

- 1) „egész sajtó hosszú bálvánnyal és súllyal (súlyos kövekkel) ellátva” = szimmetrikus préstálcájú, orsó nélküli, köves prés
- 2) „egész sajtó hosszú bálvánnyal orsóra készítve, de kő súly nélkül” = szimmetrikus melencés főfás prés, valószínűleg rögzített végorsóval
- 3) „fél sajtó ládával” = aszimmetrikus melencés, garatos prés
- 4) „ugyan ilyen bordás” = ez talán a kerek lécgaratra utalhat

A továbbiakban javított sajtókat említ, melyeknek orsóját, csavarját cserélik; valamint „hordós sajtót”, melynek azonosítása megint csak bizonytalan, talán kerek kosarú, középorsós típust jelölhet.

<sup>350</sup> SCHAMS, Franz 1832–1833. II. 88.

<sup>351</sup> FÁBIÁN Józsefet függelékben idézi LICHNECKERT András 1990. 431.

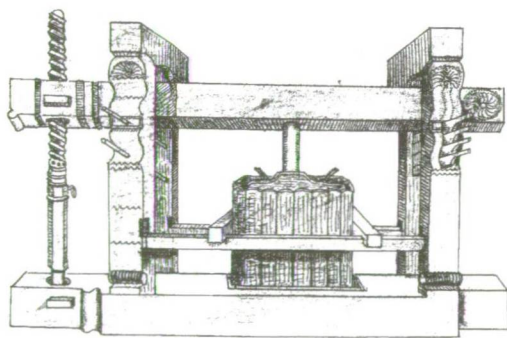


### 3.1.3. Elterjedési terület és alkalmazás a Kárpát-medencében

#### 3.1.3.1. Nyugat-Dunántúl

A főfás prések egyik fő elterjedési területe Zala, Vas és Veszprém megye, valamint Somogy nyugati sávja. E régió részét képezi az általam részletesen vizsgált, a *gúzsos prés* elterjedési és alkalmazási területét jelentő Délnyugat-Dunántúl, még szűkebben és pontosabban véve Dél-Zala területe. Így jelen körképéből ez a kistáj hiányozni fog, aprólékos bemutatása munkám következő fejezetében kap helyet.

A 18–19. századból a fennmaradt tárgyi emlékek, az írásos források közül pedig a hagyatéki leltárak nyújtanak információkat a présekről és a mustnyeréshez kapcsolódó egyéb eszközökről. Szerencsés adottság, hogy e forrástípus éppen Keszthely környékén jól feltárt és közreadott. A Keszthely környéki inventáriumokban leggyakrabban a „prés”, „szűrős prés” kifejezésekkel találkozhatunk, bár „szűrő nélkül való prés” is előfordul. A prés részei közül külön említi az iratok egy része a „szűrű”-t (szérű – a prés melencéje, amelyben a szőlőt sajtolás előtt taposták) és a „prés sor”-t (a prés csavarja), de olvashatunk „préshez való fák” eladásáról is. „Nyomózsák” a leltárban alig szerepel, ez jól mutatja, hogy a szőlő taposása a „présszűrű”-ben, vagyis a présmelencében történt. A lényerés eszközei közül szerepel a „csömöszőlő”, a „présbe való lapát” (ez a törkölynek a garatba rakására illetve két sajtolás közti átkeverésére szolgálhatott), a „káforka” (egyfűlű mustmerő dongás faedény), a „sajtár”, a „tőtike”, más néven „borválu” fa- és vasabroncsos formája egyaránt, a „csöbör rudastól”, a „bocsk” (10–20 akós kád), a „kád” és a „törkölöshordó”.<sup>352</sup>

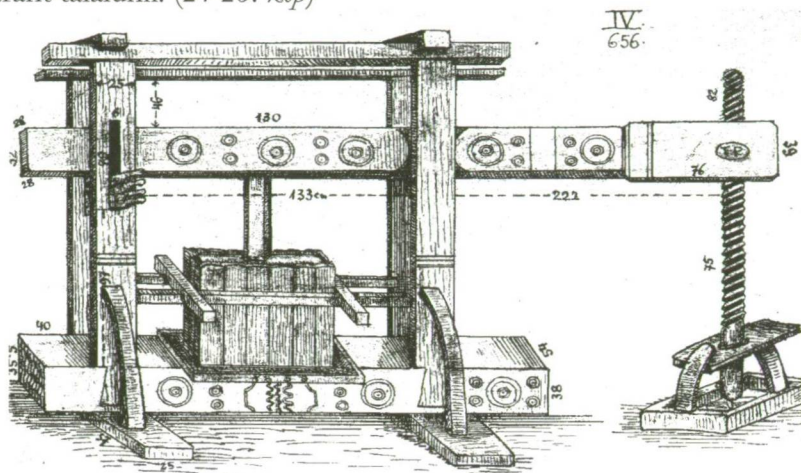


24. ábra

Melence nélküli, rögzített végorsós főfás prés  
(Balatoni Múzeum, Keszthely, Dornyay Béla hagyatékából)

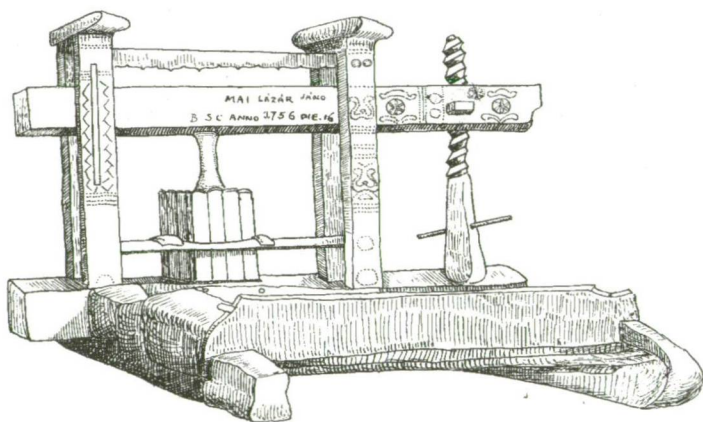
<sup>352</sup> DORNYAI Béla 1939. 305–306; BENDA Gyula 1988. 22–23., 28., 39., 47., 102., , 103., 211., 233., 280., 253., 328., 387., BENDA Gyula 1995. 105–106., 125., 135., 141., 143., 150., 162., 170., 171., 174., 193., 204., 208., 211., 216.; Kimondottan szőlőhegyi inventáriumokat közöl BENDA Gyula 2005. 49–166.

Mindezen adatokkal összecseng a keszthelyi Balatoni Múzeum adattárában DORNYAY Bélától őrzött kéziratos anyag és présrajz-gyűjtemény. A teljes lényerés eszközei itt részben az aszimmetrikus melencés, részben pedig a melence nélküli főfás prések, melyek között rögzített végorsós és lengőorsós változatot egyaránt találunk. (24-26. kép)



25. ábra

Melence nélküli, lengőorsós főfás prés  
(Balatoni Múzeum, Keszthely, Dornay Béla hagyatékából)



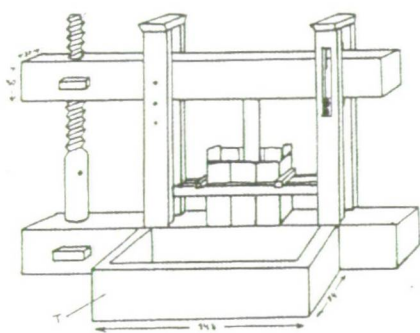
26. ábra

Aszimmetrikus melencés, rögzített végorsós főfás prés 1756-ból  
(Balatoni Múzeum, Keszthely, Dornay Béla hagyatékából)

VAJKAI Aurél a Balaton északi mellékén átvizsgált szőlőhegyi présházakban 1738. és 1861. között datált főfás préseket dokumentált. Ezek egy része *melence nélküli*, más részük *aszimmetrikus melencés*, többségük *rögzítetlen végorsós*.<sup>353</sup> (27. ábra) A Keszthely környéki szőlőhegyek sajtóinak ismertetésénél

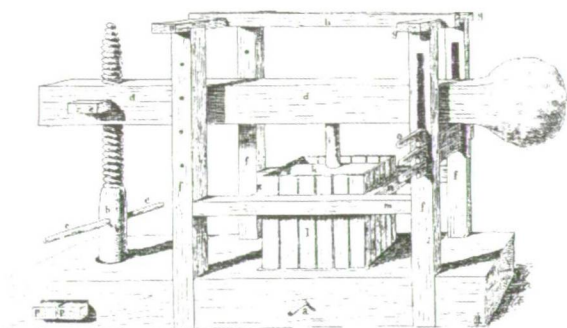
<sup>353</sup> VAJKAI Aurél 1938., 1939a, 1956., 1966., 1977.

írja VAJKAI: „Az itteni prések legfeljebb abban különböznek a veszprémi megyeiektől, hogy mindegyikük előtt még megvan a hatalmas méretű tipró (présszűrő, szűrő a mai neve: az egyik nagysága 143 x 225 cm, vagyis egynapi szedés belefért). Ma már nem tipornak, helyette a tipróra állítják a szőlőőrölt. A tipró oldalánál mindenütt földbeásott (esetleg téglával kirakott) lyukat (présgödör) láthatunk, amibe a tipróból kicsorgó must felfogására szolgáló hordót, bocskát állítják.”<sup>354</sup> Vörösberényből VAJKAI olyan présházat említ, amelynek két méterre kiugró, oldalfalas *iszlingje* (előtér) van, és az egyik oldalfalban a taposókád részére párkányt képeztek ki.<sup>355</sup> A melenca nélküli prések esetében a szőlőkádban taposták, a 30-as évektől a legtöbb gazda már készen vett szőlőőröllével zúzott.<sup>356</sup>



27. ábra

Aszimmetrikus melencés, rögzített végorsós „régős prés”, Balaton-felvidék (VAJKAI Aurél 1938. 177.)



28. ábra

Rögzített végorsós, melenca nélküli „gerendős prés”, Badacsonytomaj (JANKÓ János 1902. 270.)

Richard BRIGHT angol orvos és geológus dunántúli utazásai során a Balaton-felvidéken járva 1815-ben Esterházy herceg birtokán látott olyan „nagy szőlőprést, amely 72 ember egész napi szedését kisajtolja.”<sup>357</sup> JANKÓ János a 20. század elején a Balaton-melléken „különösen az uradalmakban és egyes nagyobb termelőknél” említi a szőlő leszemelésének gyakorlatát. A kisparaszti gazdaságokban a csöbörben *muszoló fával*, *törőszulyokkal* összezúzott szőlőt a *bocskának*, *bucskának* nevezett kádban estig állni hagyták, majd az *előlet* leeresztették, a törkölyt – vagy ahogyan itt nevezték: *sast* – jól kitiporták, majd villával vagy lapáttal a *satóba* rakták.<sup>358</sup> JANKÓ a *régős* vagy *gerendős prés* melenca nélküli, rögzítetlen végorsós változatát írja le Badacsonytomajból, rajzot is

<sup>354</sup> VAJKAI Aurél 1939a 179–180.

<sup>355</sup> VAJKAI Aurél 1966. 184.

<sup>356</sup> A Balaton északi partjának szőlőpréseiről és a mustnyerés módjáról ld még: LAPOSA József 1988., LICHTNECKERT András 1990.

<sup>357</sup> ÉRI István 1970. 44.

<sup>358</sup> JANKÓ János 1902. 268–269.



közül az egyes részek pontos megnevezésével.<sup>359</sup> (28. ábra) E terminusok közül hármat emelnék ki. A *régők* a nyomógerenda állását szabályozó nyeles deszkalapok, ezt a Dunántúl más részein leginkább *rigónak* mondják. „A gerendé a maga súlyát a *pap* közvetítésével viszi át a *papnéra*, illetve az alatta fekvő mustfedő deszkára.” (Kiemelés tőlem – S.A.)<sup>360</sup> A *pap* megnevezés szinte mindenütt általános a főfa és a sajtószekrény közé beillesztett fahengerre vagy fahasábokra. A törkölyládán vízszintesen elhelyezkedő *papné* esetén megnevezésére máshonnan nem tudok adatot. Hasonló szemléletbeli felfogást tükröz azonban a Nagykanizsa környéki *gúzsos prés*nél a törkölyhengert borító deszkalap *menyecske* megnevezése, mely kifejezésre csupán még a Keszthely környéki préseket bemutató Dornay-anyagban bukkantam, a főfás garatos prés megtöltött lécgaratjának tetejére helyezett fedőlap, nehezek jelölésére.<sup>361</sup>

A *bálványos* és a *középgorsós* szőlőprések elterjedési területe Somogyban érintkezik. A nagyobb részt Somogyban a Kapos völgyében, kisebb részt a Zselicben, Tolnában, a Balaton déli partján, illetve a zalai-veszprémi Balaton parton elterülő, 50 000 kh nagyságú mernyei uradalomban a 19. században főképp Dörgicse, Taszár és Öszöd községek határában folyt jelentősebb szőlőművelés. Az 1809-ben kiadott *Instructio Oeconomicalis* rendelkezik a szüret és borkezelés körüli tennivalókról, a fehér és vörös borok külön történő kezeléséről. Az uradalom területén fehér szőlőfajtákat termesztettek. Az érett fürtöket szüretkor zsákban azonnal megtaposták, a vörös bort adó szőlőket ellenben összetörve, kádban törkölyön érlelték 8 napig, s utána következett a préselés.<sup>362</sup> A 19–20. század fordulóján a fehér szőlőt már zúzómalmon engedték át. 1902-ben beszerzett az uradalom egy 250 atmoszféra nyomással működő hidraulikus sajtógépet, amellyel 18–20%-kal több mustot nyertek, valamint megtakarítottak napi 9 napszámot.<sup>363</sup>

Paraszi használatban ÉBNER Sándor említ a Zselicségből *szűrűs sotut*, vagyis *aszimmetrikus melencés, rögzített végorsós bálványos prést*. A szalackai pince présházában 7,5 méter hosszú nyomógerendájú szerkezet állt.<sup>364</sup> (29. ábra).

Göcsej vidékéről GÖNCZI Ferenc ad elsőként részletes néprajzi leírást monográfiájában a mustnyerés eszközeiről és módjairól. Az általa leírt orsó nélküli *lógópörés* szerkezetéről korábban már szoltam. Ezen kívül a prések két változatát különbözteti meg: a *húzos* vagy *satulós pörist* és a *csatos* vagy *bálványos pörist*. A két típus lényegében megegyezik, a különbség csupán annyi, hogy a *húzos pöris* rögzítetlen, a *csatos* pedig rögzített végorsós. Mindkettőhöz

<sup>359</sup> JANKÓ János 1902. 269–271.

<sup>360</sup> JANKÓ János 1902. 270.

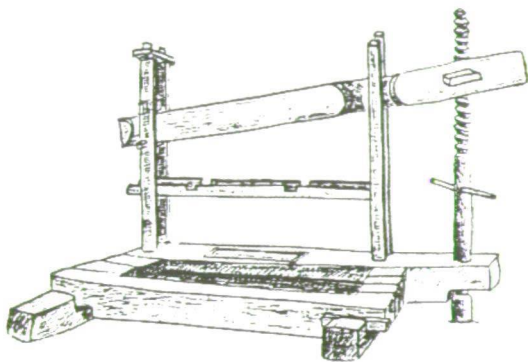
<sup>361</sup> A prés részeinek népnyelvi megnevezéseiben tükröződő szemléletmódra vonatkozóan ld. SIMON András 2010d

<sup>362</sup> TÓTH Tibor 1977. 8, TÓTH Tibor 1978. 61.

<sup>363</sup> TÓTH Tibor 1977. 282–283.

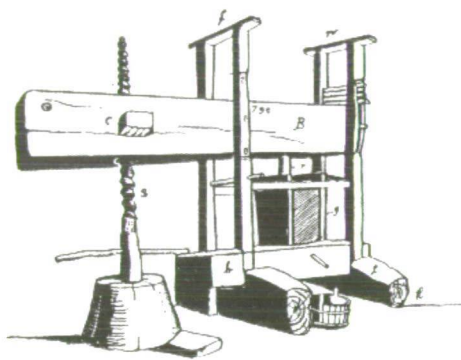
<sup>364</sup> ÉBNER Sándor 1931. 103.

előlről *melence* kapcsolódik, ahol a leszedett szőlőt „egy ember állandóan tiporja és sulyokkal, lapáttal veri”. A szőlő zúzásához használtak háromágú *mosszittófát* is. A présből a kádba folyó mustot a fűzfavesszőből font, félkör alakú, négy fogóval ellátott *mustfolató kosáron* szűrik át, amely fölfogja a szőlőszemeket. Ezután *káforkával* meregetik ki a kádból a mustot a hordókba.<sup>365</sup> Ugyancsak Göcsejből, Becsvölgyéről ad leírást PAIS Sándor *aszimmetrikus melencés, talpba húzós bálványos présről*.<sup>366</sup> Beleznáról (Zala m.) SEEMAYER Vilmos mutat be *melence nélküli, lengőorsós főfás szőlőprést*.<sup>367</sup> (30. ábra)



29. ábra

Aszimmetrikus melencés, rögzített végorsós „szűrűs” főfás-garatos prés, Zselicség (ÉBNER Sándor 1931. 108.)



30. ábra

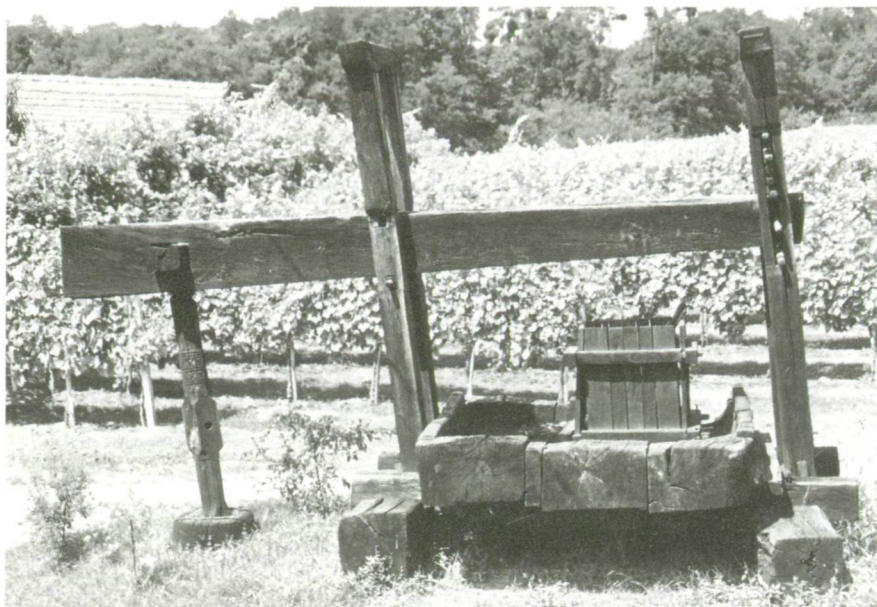
Melence nélküli, lengőorsós főfás prés, Belezna, Zala m. (SEEMAYER Vilmos 1935. 94.)

A Lendva-vidéken (a történelmi Zala vármegye területe, Hetés vidéke, ma Szlovénia) ma is találunk működő *bálványos* préseket. Saját terepmunkánk tapasztalatai alapján állítjuk, hogy a Lendva-hegyi és dobronaki gazdák egy része máig megőrizte, sőt használja az e területre jellemző *szimmetrikus melencés, garatos, lengőorsós főfás préstípust*. (3. kép) Fotón dokumentáltam *rögzített végorsós* változatot is, ám ez láthatóan utólagosan átalakított forma. (4. kép) Visszaemlékezések szerint préselés előtt a fürtöket az 1930-as évektől szőlőőrölővel (*szőlőmorzsolóval*) zúzták. Házilag is készítettek fahengeres *morzsolót*. Ezt megelőzően a régi öregek „3-4 ágú fával megszakították, megmaszogatták a szőlőt”, illetve a *melincében* lábbal is taposták, tiporták zsákban illetve zsák nélkül, gumicsizma híján sokszor mezítláb. A szőlőzúzalékot préseléskor a présmelence közepére állított lécgaratba (*katrucba*) rakják, s többnyire kétszer is kiszorítják. Az első préselés után szétbontják a *katrucot*, a törkölyt megtiporják, kapával *átvágják*, majd újra a *katrucba* töltik és kipréselik.

<sup>365</sup> GÖNCZI Ferenc 1914. 575–577.

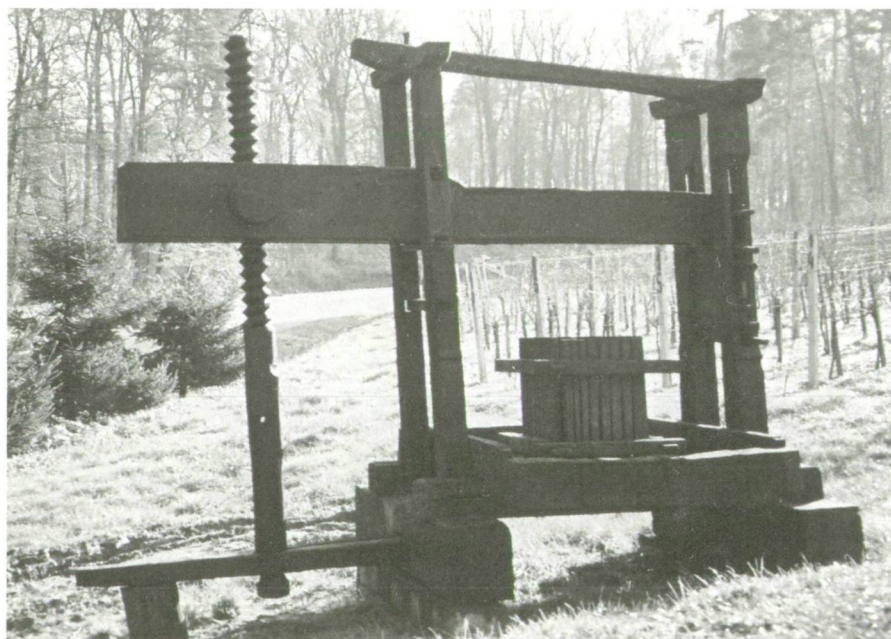
<sup>366</sup> PAIS Sándor 1964. 96.

<sup>367</sup> SEEMAYER Vilmos 1935. 94.



3. kép

Szimmetrikus melencés, *lengőorsós*, garatos főfás prés  
Lendva-hegy, Szlovénia (SIMON András felv. 1999.)



4. kép

Rögzített végorsósra átalakított szimmetrikus melencés főfás prés  
Kebele, Szlovénia (SIMON András felv. 2000.)

A Lendva-vidéki *főfás* szőlőprések még egy szerkezeti jellemzőjéről kell szólnom. A gyűjtőmunka során dokumentált prések egy részén a *vezsnek* (a főfába illesztett, csavaranya szerepét betöltő orsótok) alakja négyszögletű, más darabokon viszont kerek.<sup>368</sup> Feltétlenül célszerűbbnek tűnik a kerek formájú *vezsnek*, ugyanis könnyebben fordul a *főfában*. E mozgásra akkor van szükség, amikor a préselésre beállított *főfa* és a felhajtott *orsu* által bezárt szög nem 90 fokos, ugyanis ahogyan fokozatosan a *törzsök* (az orsó végén lévő nehezék, préstuskó) újra leszáll a földre, e szög folyamatosan változik. A Lendva-vidéki gazdák szívesen használják és igen hatékonyak, célszerűnek tartják a *főfás* szőlőprést. Néhány vélekedést idézünk ehhez: „Főfás présünk van. Van másik két hidraulikus présünk. Nem engedik kidobni, mert nagyon kényelmesen tudnak rajta préselni. Hatalmas nagy katruc van, azt megöntözik, rászorítja, oszt akkó akár éfélig is ott etársaloghatnak, nincs semmi munka a présel. Ez nagyon megtetszett nekik, ezt most is így alkalmazzák.” Főként az idősebb gazdák ragaszkodnak használatához: „Föltekerték a törzsökjét, ott hagyták, húzta egész éjjel. Nincs ollan modern prés, mint ez!”

A Lendva-hegyen járva a legrégebbi datált *főfás* présen olvasható évszám: '796. A 18. század legvégén készült darab orsóját 1888-ban kicserélték, ezt szintén évszám jelzi. Ugyancsak a Lendva-hegyen áll mint szabadtéri emlék, egy 1816-beli hatalmas *főfás* prés,<sup>369</sup> de vannak ismereteim ezeknél későbbi, a 20. század első harmadában készült példányokról is.

Az Órségből KARDOS László mutat be aszimmetrikus melencés, rögzített végorsós bálványos prést<sup>370</sup>, a Vasi Hegyhát vidékén, Petőmihályfán ugyanezen típusváltozat 1816 és 1878 között datált darabjairól készített felméréseket GAZDA Anikó.<sup>371</sup> Mindkét szerző aprólékosan rögzítette, s a szerkezeti rajzon feltünteti a prés egyes elemeinek tájnyelvi megnevezéseit. A szőlőfeldolgozás folyamatát szemléletesen írja le KARDOS az 1940-es évek elején: „A melencébe hányt szőlőt meztéláb taposták össze. A melence előtti padra ült a gazda, az aszszony megmosta a lábát s aztán ugrott rá a szőlőre. A szőlőt nagyjából szét nyomkodta a három- vagy négyágú *maszítufá*-val vagy *maszítuvellá*-val, a többi meg lábbal taposta. Az így kisajtolt lé a melence csapján vagy csöpögőjén folyt ki. A tört szőlőt lapáttal vagy sajtárral öntötték föl a *garat*-ra, vagy a *katruc*-ba, eligazították, befedték deszkalapokkal... [...] Az első sajtolás után a *szőlőtörkü*-t ismét a melencébe töltötték és *sulok*-kal újra megtörték. Ezt aztán másodszor is kiszorították. A második lé már rosszabb minőségű volt az elsőnél, ezért az elsővel nem öntötték egybe, hanem külön hordóba merték. Sok gazdának nem volt prése, ezek aztán *zsákolták a bort*. Kikészítettek egy nagy kádat

<sup>368</sup> A saját gyűjtéseken túl erre vonatkozóan ld. VARGA Sándor könyvének fotóit. (VARGA Sándor 1993. 51.)

<sup>369</sup> E ma is látható prés képét VARGA Sándor is közli könyvében, s leírja, hogy a göntérházi Meszelics János pincéjében állt. VARGA Sándor 1993. 51.

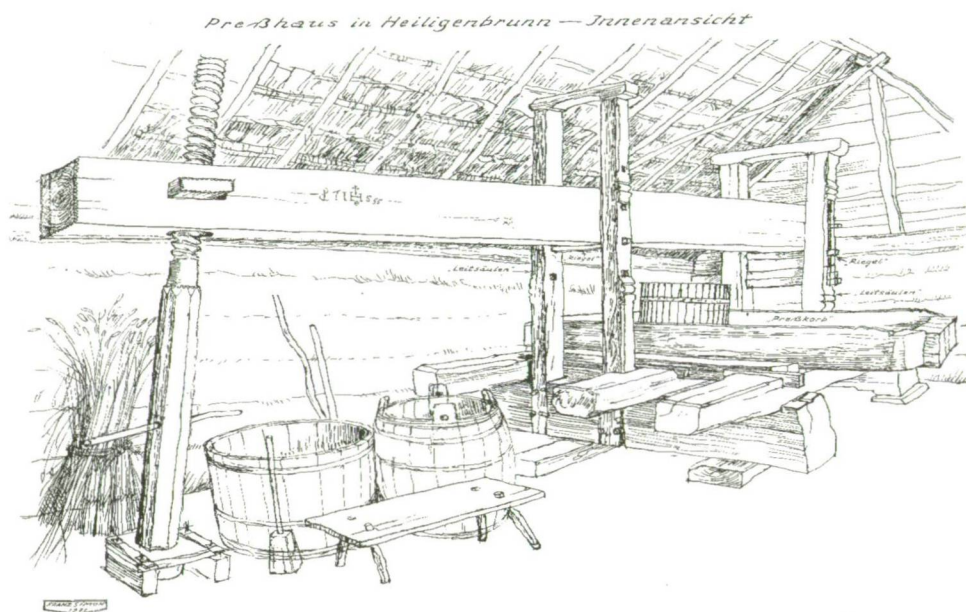
<sup>370</sup> KARDOS László 1943. 168.

<sup>371</sup> GAZDA Anikó 1959; Sárfigimzódóról (Vas m.) ugyane típusváltozatot ld. ILLÉS Péter 2010. 244.



vagy fedélnélküli hordót, esetleg páru-edényt, elővettek egy fehér lenvászonzsá-  
kot és szőlőt öntöttek bele, de egyszer-egyszer csak 2-3 tállal; ezt aztán a kádban  
alaposan kitaposták. A félig kinyomott törkű-t egy másik sajtárba gyűjtötték  
össze és ezt vitték el a présre, valamelyik szomszéd pincéjébe.”<sup>372</sup>

Dél-Burgenland paraszti préházait a lengőorsós bálványos prések  
szimmetrikus melencés típusa jellemzi.<sup>373</sup> (31. ábra)



31. ábra

Szimmetrikus melencés, lengőorsós főfás prés, 1755.  
Heiligenbrunn (Szentkút), Ausztria (SIMON, Franz 1974. 39.)

A tárgyalt területen a szőlőfeldolgozás és a borkészítés folyamata, a bor  
tárolása, a szőlőhegyi *préházpincé*ben történik, így a préház, a pince formáját,  
nagyságát elsősorban a funkció határozza meg.<sup>374</sup> Nagyméretű *főfás* borsajtóin-  
kat az épület *préház* része foglalta magába. „A dunántúli hajlék, pince, a leg-  
utóbbi időkig a prés méreteitől meghatározott nagyságú épület, és elsőrendűen  
annak befogadását és csak másodsorban a bor tárolását szolgáló építmény.”–  
vélekedik VINCZE István.<sup>375</sup>

Átmenetet képez az eddig említett, zömében paraszti művelésű, *hegyvá-  
mos* szőlőterületek és a következőkben tárgyalandó polgári birtoklású észak-  
dunántúli régió között a legkisebb területű, mégis kiváló minőségű borokat ter-  
melő borvidékünk: a Somló-hegy. E területen az urasági és egyházi szőlők, a

<sup>372</sup> KARDOS László 1943. 169–170.

<sup>373</sup> SIMON, Franz 1974; 1981.

<sup>374</sup> VAJKAI Aurél 1956. 60., LAPOSA József 1988. 51.

<sup>375</sup> VINCZE István 1958a 5-6.

polgári *extraneus* birtokok és a paraszti művelésű parcellák egyaránt megtalálhatók voltak.<sup>376</sup>

FÁBIÁN József a 19. század elején megjegyzi, hogy sokan úgy akarják sötét sárgává tenni borukat, hogy préselés előtt néhány napig állni hagyják. Ezen eljárást azonban nem tartja jónak, inkább a következőket javasolja: „A' ki tehát igaz, természetes, zöldsárga színű Somlyai bort akar készíteni: ne halogassa annak nyomását, pröszölését, hanem midőn kívül a' szőlő gerézdek szedetnek, belől a' sajtó házban is folyon a' munka.”<sup>377</sup> A leszemelés gyakorlata az uradalmi szőlőkben jellemző volt, a szegényebb kisparasztok, zsellérek *tipróládában* taposták termésüket. Szűrőkosarat sem igen használtak, egy maréknyi szőlőveszővel (*venyicse*) akadályozták meg a bogyófoszlányoknak és a magnak a mustba jutását. Az urasági présházakban *mustszűrő kosarat* és takács készítette *szűrőzsákokot* használtak. A 18. századból datált, díszített főfás prések legtovább paraszti használatban maradtak fenn, de az 1970-es évekre szinte teljesen eltűntek. Somlón a nagyobb urasági birtokokon a vaspres viszonylag korán, 1868-ban megjelent, a szőlőőrlő csak a századforduló táján terjedt el.<sup>378</sup> Mint a Dunántúl már említett részein, szerkezetileg és alaprajzilag a legősibb pincék itt is egyosztatúak lehettek, s a középkori közös préselőhelyek mellett bortároló funkciójuk volt. A hegyvámot mustban és borban kellett beszolgáltatni, ezért a szőlőhegyi épületeknek megjelent a présház része is, amely a borkészítés színhelye lett.<sup>379</sup>

### 3.1.3.2. Észak-Dunántúl

Sopron, Kőszeg, Pozsony, Mór és Buda környékén a paraszti szőlőművelésnél jelentősebb a többnyire németajkú városi polgárság szőlő- és borgazdálkodása.

E területekhez a főfás prések *kőhúzás*, *kő súlyos*, *szánkós* altípusainak használata köthető. Ezek *melence nélküli*, *lengőorsós* példányok, prészsavarjuk alját egy malomkőszerű súllyal terhelik, mely a talaj szintje alatti présgödörbe süllyed. Kő súly helyett olykor az orsóra fakeretet, *szánkót* erősítenek, s ezt rakják meg nehéz kövekkel. Valószínűleg CHAPTAL is e vidék polgári szőlőműveseire gondol, mikor azt írja, hogy Magyarországon a nagyobb tulajdonosoknak kőhúzás prései (*Steinpresse*) vannak.<sup>380</sup> A présasztal, amin a *garat* vagy *törkölyláda* állt leggyakrabban szintén kőből készült. Gyakori a szárfák ívelt támasztópillérekkel való rögzítése.<sup>381</sup> A hajlított formájú támasztékokat FLOREC és PETRÁK egyértelműen a német lakosság préseihez kötik, s e formai sajátosság illetően megjelenése az Észak-Dunántúlon is szembe tűnő.

<sup>376</sup> CSOMA Zsigmond 1986. 86–99.

<sup>377</sup> FÁBIÁN József 1805. 200–201.

<sup>378</sup> CSOMA Zsigmond 1981. 49–54.

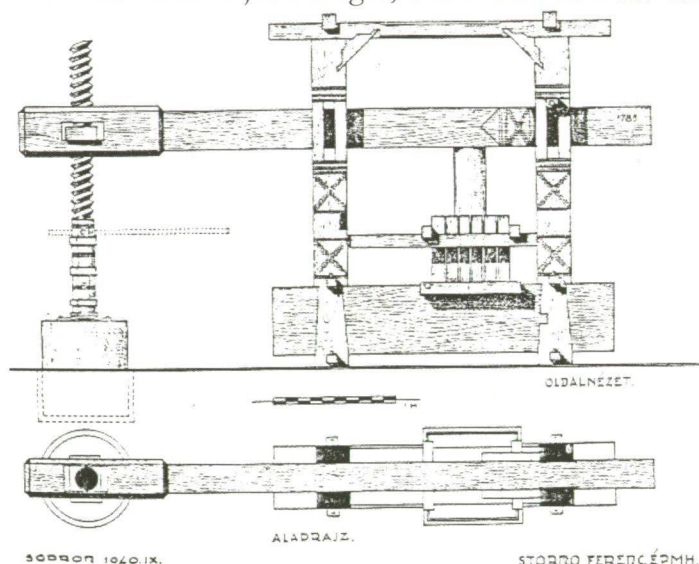
<sup>379</sup> CSOMA Zsigmond 1983. 344–345.

<sup>380</sup> CHAPTAL et alii 1804. II. 315–316.

<sup>381</sup> VINCZE István 1958a 6.

MOLLAY Károly a 15. század végéről (1485–1495) tárt fel Sopronból olyan adatokat, amelyek a szőlőfeldolgozásról tudósítanak. A Haberleiter-árvák négy szőlőjének megmunkálását tartalmazó irat a napszámosok között *taposót* és *préselőket* említ.<sup>382</sup> Sopron bortermelését és borkereskedelmét monografikus igénnyel elsőként Karl FÜRST dolgozta fel 1847-ben megjelent, német nyelvű munkájában. Leírása szerint a 19. század közepén a fehér szőlőcefrét a lebogyózás után rögtön a présbe teszik. A kék szőlőt nem préselik azonnal, több napig, az erjedés megindulásáig állni hagyják, naponta többször bunkóval zúzzák, átkeverik, átgyúrák egy nyitott kádban, hogy a cukortartalom minél tökéletesebben kioldódjék. A kádba szűrőkosarat nyomnak és kimerik a szőlőzúzalék-ból a mustot, amit *lemert mustnak* (*Abschöpftmost*) neveznek. Ezt követően esetenként kirostálják a magot, amivel később a savhiányos bort lehet javítani. A

cefre kinyomása *csaváros és orsós köves* présekkel (*Schraub- und Spindel-Steinpressen*) történik, más présfajták erre nem ismertek. A prés nyomóerejét a kő súly felhajtasával lassan, fokozatosan növelik. Háromszor, négyszer is sajtolnak, közben a törkölyt a garatból kivesszik, egy kádban villával szétarabolják és átkeverik. A száraz cefrére vizet töltenek, újra átkeverik, s másnap kipréselik, ebből lesz a *munkásbor*,



32. ábra

Kőhúzos bálványprés rajza Sopronból  
(Stornó Ferenc 1940. 362.)

*csiger* vagy *vizimiska*, amit a német polgárok *Wasserwein* néven emlegetnek.<sup>383</sup>

A soproni kőhúzos szőlőprések legrészletesebb leírását, műszaki rajzát, részeinek elnevezését STORNÓ Ferenc adja 1940-es tanulmányában.<sup>384</sup> (32. ábra) Az ő adatait veszi át és egészíti ki 3 évvel későbbi munkájában MAÁR Gizella.<sup>385</sup> Újabb adatokat a soproni szőlőfeldolgozásra MÜHL Nándor monográfiájából meríthetünk. Ő is leírja, hogy a ledarált szőlőt a hegyről nagy, négyszögletes nyílással ellátott, 7 hl űrtartalmú *lajt*ban szállították a városi házhoz. Előbb a fehér

<sup>382</sup> MOLLAY Károly 1941. táblázat

<sup>383</sup> FÜRST, Karl 1847. 37–41., MÜHL Nándor 1964. 22., 94.

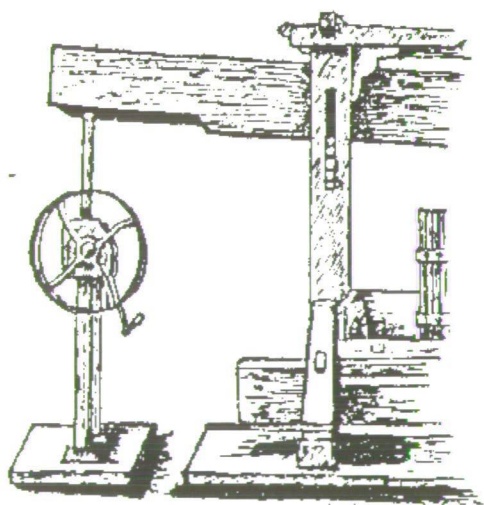
<sup>384</sup> STORNÓ Ferenc 1940. 359–362.

<sup>385</sup> MAAR Gizella 1943. 26–27.



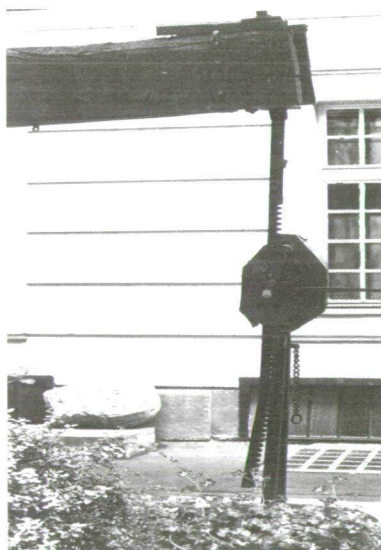
szőlőt préselték, utána a vöröset. A lebogyózást drótfonatú rács segítségével az első könnyebb préselés után végezték, majd a bogyókat újból – most már nagy erővel – kipréselték. Ízlelésre, zamatra ezt a második préselésű mustot tartották finomabbnak. A vascsavaros borsajtók különféle formái a 19. század második felében kerültek használatba. Előnyük volt, hogy jóval kisebb helyet foglaltak el, mint a bálványos faprések. A szerző ekképp méltatja ez utóbbi típus munkáját: „Sok munkát végzett ez a faprés egyedül: este a munka befejeztével ráhajtották a hatalmas súlyú követ, reggelig egyedül végezte el a munkát, mégpedig alaposan. Olyan utána a levétől megfosztott cefre, mint a szárazra nyomott töpörtyű: szinte zörgött a présből kikerült bogyómaradék. Érdekességük ezeknek a préseknek, hogy valamennyi évszámmal van ellátva, sok helyütt a tulajdonos kezdőbetűi is kifaragva díszlenek rajta.”<sup>386</sup>

A 20. század első évtizedében a ruszt–sopron–pozsonyi borvidéken a préselés a vascsavaros sajtók mellett sok helyütt a bálványos préseken történt, „amellyel a cefre igen jól kisajtolható, további előnye, nagy munkaképessége s tetemes időmegtakarítás. Addig ugyanis, míg a nehéz kő a levegőben lóg s így a prés önállóan működik, a munkás más munkát végezhet, esetleg pihenhet.” A nehéz kő súlyt – újításként – fogaskerékkel emelik fel.<sup>387</sup> (33. ábra, 5. kép)



33. ábra

Javított, fogaskerekes emelésű bálványprés  
(LIMBACHER Frigyes–PÖSCH Károly 1913. 68.)



5. kép

Fogaskerekes emelésű bálványprés  
(Pozsony, SIMON András felv. 1998.)

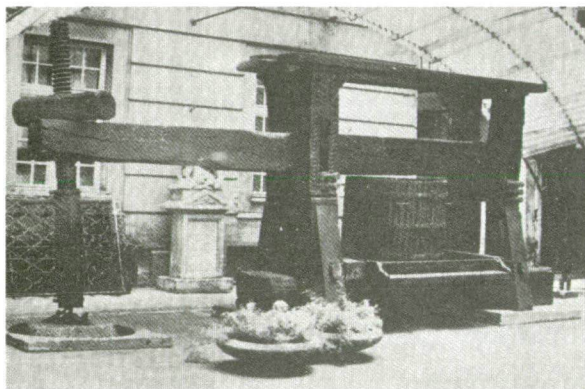
Kőszeg város 18. századi közgyűlési jegyzőkönyveiben a napszámbérek-ről is olvashatunk. 1732-ben a napszámosok között említi az irat a *Mustolot* (ő minden bizonnyal a préselést megelőző szőlőzúzást végezte), akinek bére 8 kr.,

<sup>386</sup> MÜHL Nándor 1964. 20–22.

<sup>387</sup> LIMBACHER Frigyes–PÖSCH Károly 1913. 67.

és a *Préssölöket*, akik 12 illetve 24 kr. fizetségért dolgoztak éjjel-nappal.<sup>388</sup> TÓTH János 1940-ben egy kőszegdoroszói gazda pogányi pincéjének *kőhúzás* préséről írja, hogy a *sudárfán* (főfa, présgerenda) két vésett hatszirmú virágdísz között e felirat olvasható: „Öreg Hera János Hod István csinálták ezen perest és Szalai István, Anno 1715.” Részletes leírást ad egy másik pincében álló, 1809-ben készült, 1878-ban felújított présről is. A présgerendát *sudárfának* nevezik, amit két *iga* (két pár, felül összekapcsolt présoszlop) fog közre. A hátsó *igánál* találhatók a *rigók*. A *sudárfa* túlsó végén függ az orsó, „melyen széles vízszintes falap függ, a „cenk”. [...] Ha erősen akarnak préselni, nagy kövekkel terhelik a cenket s annyira felhúzzák, hogy a levegőben lóg.[...] El lehet képzelni, mekkora erő adódik át a több mázsa súllyal terhelt cenkről a papon keresztül a szőlőre.” A TÓTH János által dokumentált prés garatja, amelybe az *összemurolódott* szőlőt rakják, nem kőtálcán áll, hanem a *zaványnak* nevezett deszkalap mélyedésébe lehet beleilleszteni az oldalfalakat. Az iga-oszlopokat a készítő vízszintes és X alakú vésetekkel díszítette és pirosra festette.<sup>389</sup> Ugyancsak TÓTH János említi a bálványos prések használatát a Ság-hegy pincéiben.<sup>390</sup> A cáki pincesor présházaiban ugyancsak kőhúzás présekkel dolgoztak, melyek szerkezeti érdekessége a szimmetrikus melence megléte.<sup>391</sup>

A Győr alatt fekvő Nyúl községben maradt fenn a korábban már említ-



6. kép

Kőhúzás prés a pozsonyi borászati múzeum udvarán  
(KALESNY, Frantisek 1977. 40.)

tett, legrégebbi datált bálványos szőlőprés. A hatalmas méretű, felirattal ellátott uradalmi kőhúzás sajtót 1699-ben készítették, majd 1852-ben javították. A Rassy Tibor által feltárt történeti adatok szerint e prés elődjét 1505-ben javították.<sup>392</sup> Ma a szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeumban áll.

A pozsonyi szőlővidéken KELETI Károly leírása szerint a csöbrökben és kádakban *muszkoló* fával megtört

szőlőt lajtban hordják haza, majd kétszer, sőt négyszer is kipréselik.<sup>393</sup> Pozsonyban a 19. század legvégén „borprésnek leginkább használják a kőprés, továbbá a

<sup>388</sup> SZÖVÉNYI István 1965. 274.

<sup>389</sup> TÓTH János 1940. 225–226.

<sup>390</sup> TÓTH János 1942. 95–96.

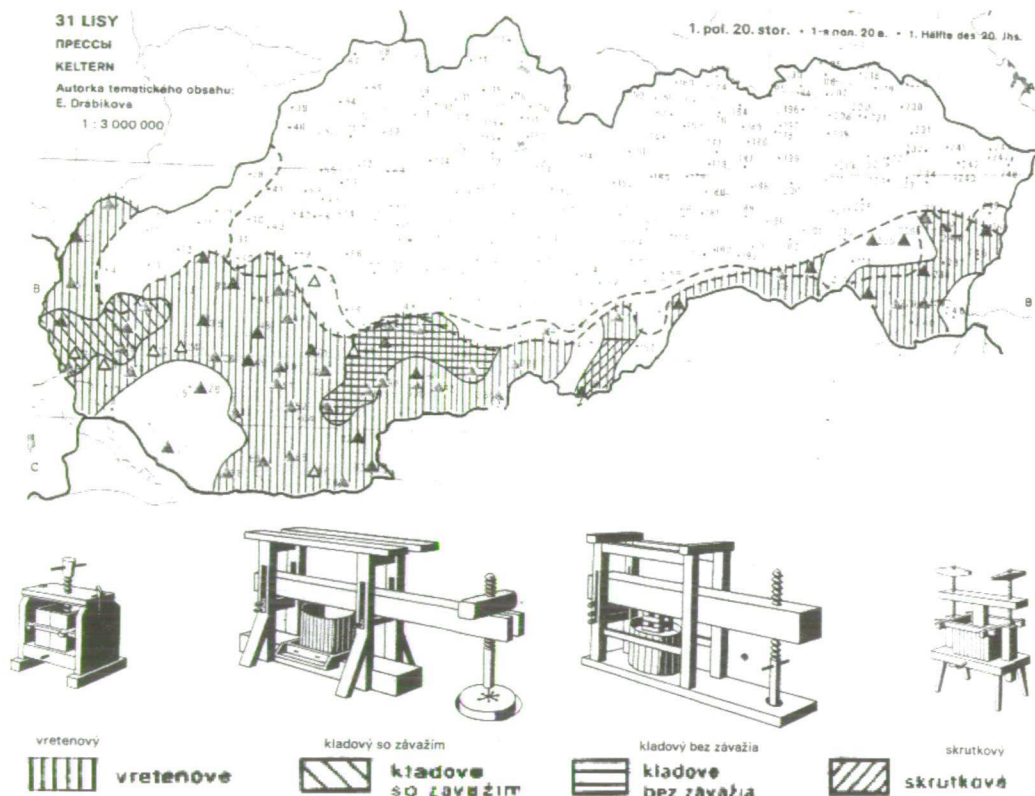
<sup>391</sup> BÁRDOSI János 1989. A szimmetrikus melence a gúzsos technológia egykori meglétét sejteti. A kérdésről bővebben a könyv következő fejezetében szövegek.

<sup>392</sup> Téka 1980. 2. 12–13.

<sup>393</sup> KELETI Károly 1875. 94.



rajnai vascsavarprést. A facsavaros prések már igen ritkák.<sup>394</sup> A Pozsony környéki szőlővidék tehát szintén a főfás prések *kőhúzó*s formájának elterjedési területéhez tartozik, ahogyan azt a pozsonyi borászati múzeum udvarán álló hatalmas sajtó is jelzi. (6. kép) A bazini Kis-Kárpátok Múzeumban található Közép-Európa legnagyobb szőlőprésgyűjteménye. Az anyag bemutatásán alapuló présmonográfia a Kis-Kárpátok térségében ugyancsak a *bálványos* *kőhúzó*s sajtóformát, valamint a középsós prések különféle típusváltozatait (alulhajtós, felülhajtós, dupla orsós, két garatos) sorakoztatja fel.<sup>395</sup>



6. térkép

A préstípusok megoszlása Szlovákia területén (EAS)  
(KOVAČEVIČOVÁ, Soňa 1990. EAS 19. p. 31. tábla nyomán)

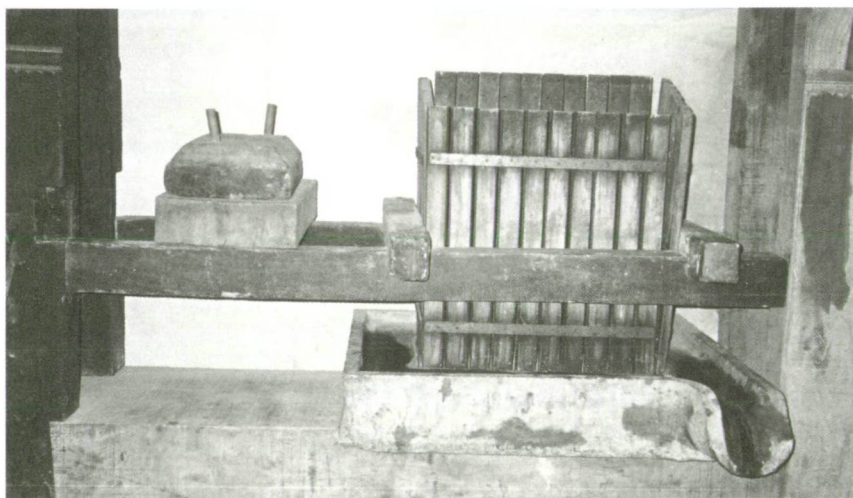
A szőlőtermesztés északi határvonala a mai Szlovákia déli és nyugati sávját övezi. Mint a szlovák néprajzi atlasz térképe (6. térkép) jelzi, a terület nagy részére a *középsós* préstípus jellemző, a Selmeci-hegység környékén a *főfás* prések *rögzített végorsós* altípusa használatos, Losonc és Rimaszombat térségében pedig megjelennek az *állóorsós* sajtók.

<sup>394</sup> FÜLEP Jónás 1895. 6.

<sup>395</sup> HRUBALA, Martin 2010.

Rusztton az 1920-as években kő súlyos (lengőorsós), kő préstálcán (prés-aljon) álló léccgarattal ellátott szerkezettel sajtolták a szőlőt.<sup>396</sup> Nem kő préstálcán, hanem fa présaljon nyugszik a Fertő-tó északnyugati partja mellett fekvő Purbachból (Feketeváros) való kő súlyos bálványprés. Burgenland legrégebbi ilyen szerkezete 1620-ban készült, s a kismartoni Esterházy kastély bormúzeumában hirdeti a környék borkultúrájának dicső múltját.

Mór és környéke présházáiban máig megtalálhatók a német polgárság által használt *kőhúzás* faprések. Pusztavámon az első világháborúig csak ilyen fapréseket (*Hölzerne Presse*) használtak.<sup>397</sup> Móron a leszüretelt szőlőt a parcella végében felállított kádba darálták, a cefrét a legények lovaskocsin 5–8 hl-es *lajt*-ban szállították a gazda présházához. A lajtból egy lejtősen elhelyezett csúszdán átöntötték zúzalékot a nagykádba, aminek a fenekére szűrőrácsot vagy fűzfavesszőből font szűrőkosarat tettek, ezen keresztül lefolyt a *színlé*. Ezután került sor a teljes lényérés mozzanatára, vagyis a kevéssé lédús cefre kinyomására a *bálványprés*rel. KISS Árpád vizsgálatai szerint Móron az 1960-as évek közepén még 200–220 darab *bálványsajtó* működött. Ezeket a magyarlakta borvidéki községekben *Rákóczi prés*nek is nevezték.<sup>398</sup>



7. kép

Kőhúzás bálványprés léccgarattal, kő tálcával  
(Mór, SIMON András felv. 1998.)

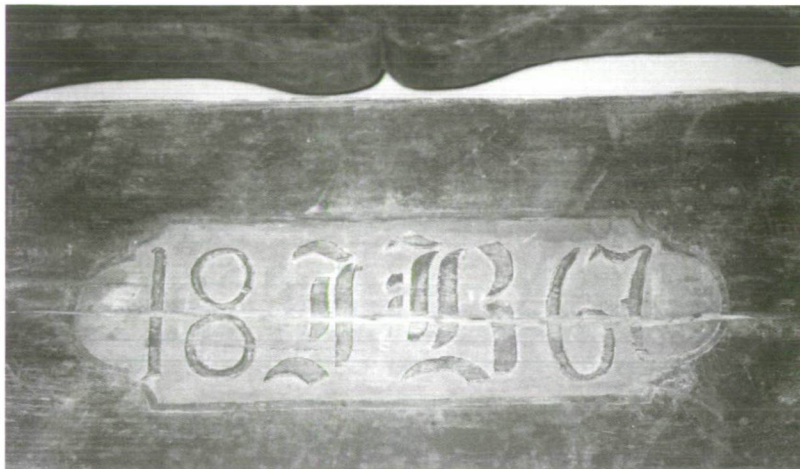
Móron magam is fotóztam egy présházában még ma is működőképes, de már nem használt prést. Az egykori tulajdonos Beck József volt. A helyiségben két hatalmas faprés működött, az egyiket már szétszedték. A présház ajtajával szemben elhelyezkedő, vörös és zöld színűre festett rozettákkal díszített *kőhúzás bálványsajtó* garatja tardosi vörös mészkő alapzaton áll. (7. kép)

<sup>396</sup> LANTSCHBAUER, Rudolf 1995. 18.

<sup>397</sup> HAMBUCH Vendel 1981. 64.

<sup>398</sup> KISS Árpád 1992. 124–125.

A *bálvány*ba zöld alapon díszesen kiképzett vörös színű betűkkel vésték bele egykor a tulajdonos monogramját és a készítés évszámát: 18 JB 67, hasonlóképpen a kő préstálcába: 18 BJ 67. (8. kép) A presszekrény négyszögletes, a présoszlopokat ívelt támpillérek erősítik, az orsó végén található kőszű a présház földjébe mélyített présgödörben ül. (9. kép) A jobb oldali tartóoszlopok elkorhadtak, a jelenlegi gazda kicserélte ugyanolyanra, mint az eredeti volt. Mórton szabadtéren is áll nagy méretű kőhúzó bálványprés, hatalmas kőtuskóval s ívelt tartópillérekkel. (10. kép)



8. kép

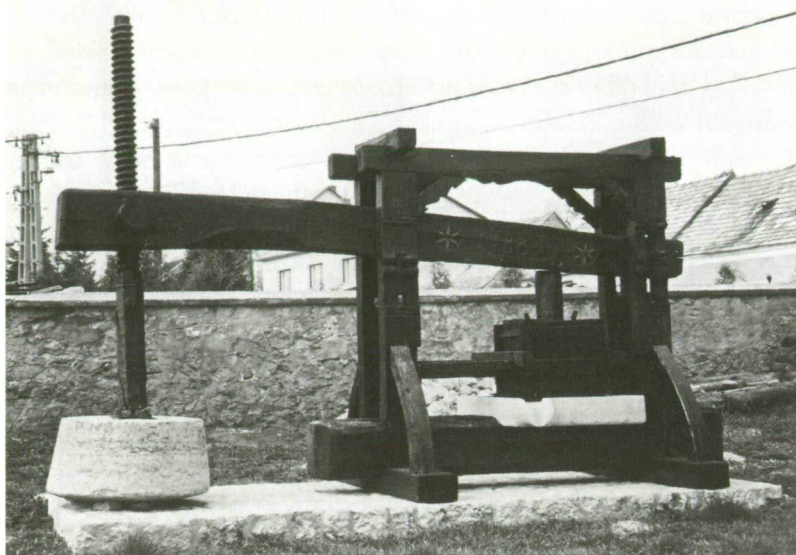
Kőhúzó bálványprés bálványa monogrammal, évszámmal – 18 JB 67  
(Mór, SIMON András felv. 1998.)



9. kép

Kőhúzó bálványprés mélyített helyű kőtuskója (Mór, SIMON András felv. 1998.)





10. kép

Köves bálványprés ívelt tartópillérekkel  
(Mór, SIMON András felv. 1998.)

LUKÁCS László a Velencei-hegység prэшázait vizsgálva megállapítja: „A nemesi eredetű borházak nemcsak külső formájukban és méreteikben, hanem belső térbeosztásukban is különböznek a paraszti hajlékoktól. Lugassal befuttatott tornác, kis nyitott kéményű konyha, nagy szoba és hatalmas, gyakran több faprés befogadására alkalmas helyiség található bennük. A nemesi prэшázakhoz a főfás, kőhúzós prések kapcsolódnak.”<sup>399</sup> Figyelmet érdemel Velencén a Mészlényi család prэшázában a 6 m hosszú gerendájú főfás borsajtó, amit akárcsak Móron, itt is *Rákóczi-présznek* neveznek, valamint a velencei szőlőhegy legrégebbi épületében, az 1781-ben emelt egykori dézsmapincében álló 1780-as évszámmal datált *főfás, kőhúzós szőlőprész*.<sup>400</sup> A prész készítésének korábbi évszáma azt a másutt is valószínűsíthető gyakorlatot tükrözi, hogy előbb a nagyméretű sajtót építették meg, s csak azután húzták fölé a prэшázat.

A budai hegyek a filoxeravész idejéig jelentős minőségi szőlőtermő területek voltak. A vörösbor készítése a 17. század végétől adatolható. A 18. századból fennmaradt városi iratok alapján tudjuk, hogy szüretkor a szőlőfeldolgozás közös borsajtoló helyeken (*Mostl-Platz*) zajlott.<sup>401</sup> A szüreti napszámosokat a munka nehézségét, a szükséges szakértelmet és mindezekből következően a fizetséget tekintve három kategóriába sorolták. A legtöbb bért itt is a szőlőprész mellett dolgozó munkás (*Presser*) kapta (1705-ben napi 24 krajcár, ha élelmet is adtak nekik, napi 18 kr.), akinek többet kellett értenie a sajtoláshoz, a prészsel

<sup>399</sup> LUKÁCS László 1978. 300.

<sup>400</sup> LUKÁCS László 1978. 309.

<sup>401</sup> DVIHALY Anna Mária 1932. 84. Ez a dézsmaszolgáltatással lehetett összefüggésben.

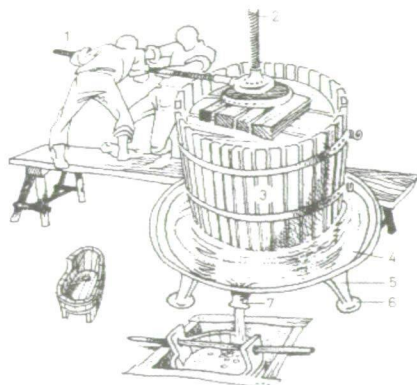
való bánásmódhoz, mint az egyszerű taposómunkásnak. Ez utóbbiakat *Mostlerek*-nek nevezték és egy csoportba sorolták a puttonyosokkal, bérük napi 12 kr. volt. Legkevesebb a szüretelő (*Leser*) asszonyok és gyerekek napszáma volt: egy napra 9 kr.<sup>402</sup>

MOLNÁR István leírása szerint a 19. század második felében Budán csizmával taposták a szőlőt, a mustot a törőkád alá helyezett nagyobb gyűjtőkádba eresztették, ahonnan 7-8 hl-es lajtokkal szállították a borházba.<sup>403</sup> A 18. századi hagyatéki leltárak is utalnak a budai német polgárság préseire. Hassan János (Johann Hassan) vaskereskedő 1711-es inventáriumában olvashatjuk: „mehr Wein Press” (több borprés).<sup>404</sup> Ugyancsak 1711-ben kelt Heissler György János fogadós javainak összeírása, amelyben ez áll: „2 Wein Press”.<sup>405</sup> Augustin György vegyeskereskedő 1736-os hagyatékában pedig már a típusra is pontosabban utaló kifejezés szerepel: „Ein Paumm Press ist geschätzt ad 40 ft.” (a *Baumpresse* terminus egyértelműen a főfás típust jelöli).<sup>406</sup>



34. ábra

Kő súlyos lengőorsós bálványos prés, Zsámbék  
(HAJDÚ Erzsébet 1979. 133.)



35. ábra

Préselés gyári vaspréssel  
(HAJDÚ Erzsébet 1979. 136.)

A Budához közeli Zsámbékról HAJDÚ Erzsébet írja le, hogy míg az aszszonyok szüreteltek, a présházban a férfiak már a kádra helyezett darálóval zúzták a szőlőt, majd szűrőkosarat nyomtak a lédús cefrébe, és kimerték a *világos mustot* vagy *lemert mustot* (*Abschöpfmost*). A teljes lényerés eszközei a gyári vasprések megjelenése előtt itt is a kő tálcajú, kerek kosarú bálványos prések voltak.<sup>407</sup> (34–35. ábra)

<sup>402</sup> DVIHALLY Anna Mária 1932. 70.

<sup>403</sup> MOLNÁR István 1883. 313.

<sup>404</sup> DÜMMERTH Dezső 1968. 254.

<sup>405</sup> DÜMMERTH Dezső 1968. 273.

<sup>406</sup> DÜMMERTH Dezső 1968. 247.

<sup>407</sup> HAJDÚ Erzsébet 1979. 117–118.



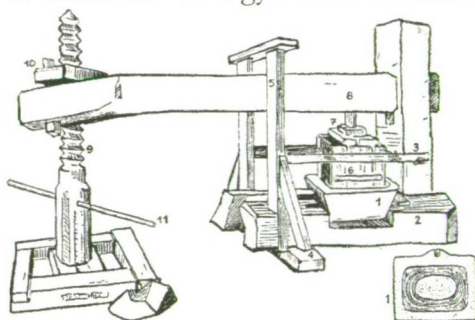
### 3.1.3.3. Az erdélyi és partiumi magyar szőlővidékek

A vizsgált területről a legkorábbi részletes leírást PERETSÉNYI NAGY László adja 1805-ben. Az Arad megyei szőlőhegyek gazdálkodásának bemutatása értékes adatokat tartalmaz a szőlőfeldolgozásra vonatkozóan is. A szerző megfigyelése szerint a legtöbb szőlőhegyen kádakban zsákban tapossák a szőlőt, majd utána sajtolnak.<sup>408</sup> KELETI Károly ugyanerről a vidékről írja, hogy némely gazda le is szemeli a szőlőt és elkülöníti a sajtolt mustot az önként lefolyt színmusttól.<sup>409</sup>

ENTZ Ferenc és MÁLNAY Ignác Erdély szőlészetét és borászatát feldolgozó monográfiájukban a mustnyerés módját összefoglalóan ekképp jellemzik: A leszedett szőlőt zsákban kádakban tapossák, hidegben csizrát húznak. A borház és a pince ritka, ezért hordókban hazaszállítják a *malátát*, amit az utcánként található közös sajtókban préselnek ki.<sup>410</sup>

KELETI Károly leírása szerint „az erdélyi borvidékek marosi kerületében [...] a szőlő levét csömöszölés, zsákban taposás és préselés útján nyerik, újabban a szőlőmorzsolás és zúzás is terjed, a csutak kiválasztása még ritka.” A Közép-Maros vidékén a „nagyobb birtokosok két hengerű morzsolót használnak.” A Küküllő mentén a morzsolás és zúzás egyre terjed, a Rajka-féle szőlőmalmot alkalmazzák, a préselést pedig fasajtóval végzik.<sup>411</sup>

Erdély borvidégeinek egy részéről KÓS Károly és VITA Zsigmond munkái tájékoztatnak. Nagyenyed környékén a cseberből az egyfenekű hordóba (*fennálló*) töltötték a szőlőt, ebben háromágú meggy- vagy cseresznyefából készült *csomoszokolóval*, *csumuszokolóval* összeroncolták. A taposás otthon, az udvaron a színben történt. A szekér kerékagyára helyezett gerendákra állították a *taposókádat*, a vastag kenderfonálból ritkán szőtt *nyomózsákba* beletartak kb. 30 kg szőlőt, a taposó ember lábát a nők jól megmosták, majd kezdődhetett a szőlő *kitáncolása*. A *taposott must* egy lyukon át folyt a *csapaljának* nevezett edénybe. Innen a *kártyának* mondott nyeles mustmerő edénnyel a *livőn* vagy *liun* át töltötték a hordókba. A préselés *bálványsajtókon* történt, amelyek szerkezete igen hasonló a korábban jellemzett *kőhúzó*s présekéhez. (36. ábra) A kisebb és egyszerűbb *kőzéporsós* típus a 20. század elején jelent meg a vidéken. A *törkéből* vagy *pálinkát*



36. ábra

Bálványsajtó Nagyenyed vidékéről  
(VITA Zsigmond 1978. 61.)

<sup>408</sup> SCHRAM Ferenc 1963.

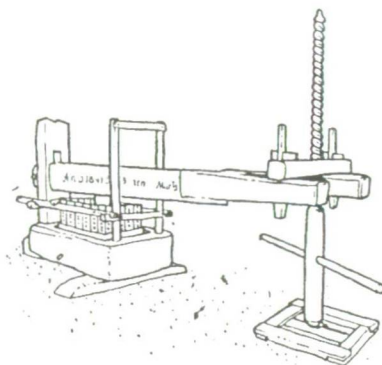
<sup>409</sup> KELETI Károly 1875. 97.

<sup>410</sup> Idézi FEYÉR Piroska 1970. 71.

<sup>411</sup> KELETI Károly 1875. 97–98.

főztek, vagy egyszerűen „*rábányták a ganéra*”, némely gazda szétmorzsolta, vizet öntött rá, napok múlva újra kitaposta és préselte. Így nyerték a *csügment* vagy *fükőbort*.<sup>412</sup> MÓD László Magyarlapádon és Magyarbagón végzett kutatásai is az előbb leírt, hagyományos mustnyerési eljárást rögzítik. Az ágasfás fűrtüzást és a taposást azonban a 20. század második felében fokozatosan háttérbe szorította, felváltotta a darálás. Egy-egy darálószerkezet gyakran több család közös tulajdonát képezte, s a birtokosok egymás után, sorban használták termésük feldolgozásánál. A nagyméretű főfás szőlőprések az egyház birtokain álltak, de megfelelő fizetség (általában meghatározott mennyiségű must) ellenében a helyi szőlősgazdák is használhatták azokat.<sup>413</sup>

Szászmuuzsnán már a puttonyban tömörítették–előzúzták a fűrtöket szilvafából készült több ágban végződő szőlőtörő fával. A kádban tovább folytatódott a zúzás. A mustot még a cefre hazaszállítása előtt kimerték és fatölcséren át kis hordókba töltötték. A préselés otthon történt a faszajton.<sup>414</sup> (37. ábra)



37. ábra  
Bálványos sajtó („súlyprés”)  
Szászmuuzsnáról  
(Kós Károly 1972. 103.)

Az Erdélyben használt *bálványos* prések jellemzői, hogy melence nélküliek, bálványuk – amit egyes vidékeken *medvének* neveznek – villásan elágazik, a rögzítetlen orsó alá pedig fakeret illeszkedik, amelyet kővel terhelnek.<sup>415</sup> Ugyanilyen szerkezetű *súlypréseket* említ KÓS Károly Felsőpaládról, a Székás völgyéből, Szeben környékéről, a Kis-Küküllő vidéki Ózdról, az Enyed vidéki Magyarlapádról, a Mezőség nyugati szélén fekvő Székről és Ördögösfüzesről, a Szilágyságból Vervölgyről és Diósadról. A mőcföldi román Szártosról valamint a Királyerdőben lévő Füzespaptelkéről hasonló szerkezetű, csupán kisebb méretű olajprések kerültek be az Erdélyi Múzeumba.<sup>416</sup> Szilágyballáról CSÁVOSSY György jelzi a medveprés használatát.<sup>417</sup> Szatmár vidékéről PETKES József és ugyancsak KÓS Károly mutat be *bálványos* sajtot.<sup>418</sup>

Magam MÓD Lászlóval az Avasságban (Szatmár vm., Románia) végeztem részletes kutatásokat a szőlő- és borkultúra témakörében. Kutatásaink természetesen a mustnyerés eszközeire és módjaira is kiterjedt.<sup>419</sup> A taposás területünkön nem a *teljes lényerés* módja, hanem a sajtolást előkészítő munkafolya-

<sup>412</sup> VITA Zsigmond 1978. 58–62.

<sup>413</sup> MÓD László 2007. 101–102.

<sup>414</sup> KÓS Károly 1972. 101–104.

<sup>415</sup> Vö.: KECSKÉS Péter 1999. 318.

<sup>416</sup> KÓS Károly 1972. 106–107.

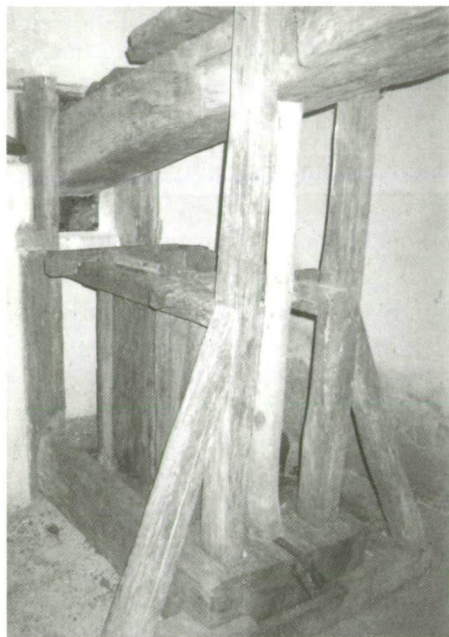
<sup>417</sup> CSÁVOSSY György 2002. 235.

<sup>418</sup> PETKES József 1981. 4., KÓS Károly 1980. 430.

<sup>419</sup> Vö.: MÓD László–SIMON András 1997; MÓD László–SIMON András 1999.

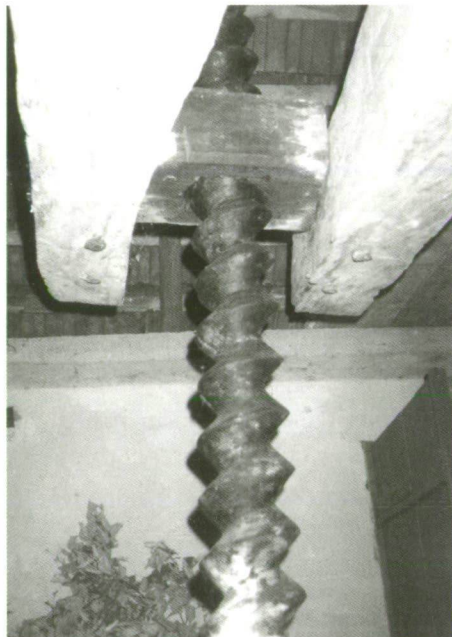


mat volt. A teljes lényérésnek két eszköze ismeretes és használt az Avasban: a nagy méretű *bálványos borsajtó* (11. kép) és az újabb, kerek kosarú gyári *vasprés*. A két tárgy megkülönböztetése nyelvileg is jelentkezik: míg az előző típust *sajtónak*, addig az utóbbit inkább *présnek* nevezik. A gyári prések az 1930-as évektől jelentek meg az Avasban. Vámfalun, ahol sem szőlőhegyi épületek, sem bálványos sajtók nem voltak, s ma sincsenek, a szőlőfeldolgozás a faluban, a ház udvarában zajlik, a mustnyerés eszköze a kerek kosarú gyári vaspres. Kőszegremetén és Avasújvárosban azonban a gazdák többsége ma is bálványos sajtóval dolgozik. „Most má – nem tudom mér – most má térnek rátafele ere a vaspresekre, pedig az szaporátlanabb. Ez jobb. Jó nagy szekrénye van, mektömi az ember, felemeli, tesz alája bakot, asztán követ és nyomja ki. Az a kis prés, aszt mingya-mingyá tekerni kell, mellette nem lehet pihenni.”



11. kép

Bálványos prés, Kőszegremete  
(SIMON András felv. 1997.)



12. kép

Villásan elágazó présbálvány, Kőszegremete  
Románia, SIMON András felv. 1997.)

A *főfás* vagy *bálványos* szőlőprés erdélyi és partiumi jelenléte egyes feltételezések szerint a nyugatról települt szász lakossággal hozható összefüggésbe.<sup>420</sup> Figyelemre méltó ugyanakkor az is, amire már utaltam, nevezetesen, hogy a Grúziában használt *orsós prések* villásan elágazó nyomógerendája szinte teljesen megegyezik az erdélyi és partiumi példányok bálványával. (12. kép) A grúziai és

<sup>420</sup> VINCZE István 1958a 7.

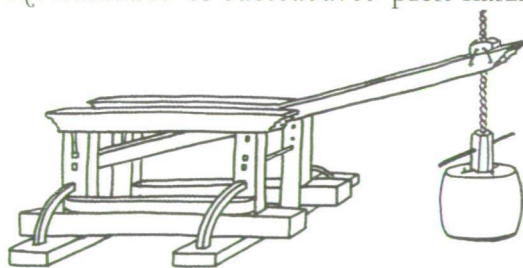
az európai borkultúra történeti kapcsolata kétségtelen – vélekedik VINCZE István – ám az átvételek kronológiai kérdései egyelőre tisztázatlanok.<sup>421</sup>

Az Avasban dokumentált típus a melence nélküli, lengőorsós formát képviseli. A *bálványos sajtókat* az Avasban a 20. század végéig sem tudta kiszorítani a gyári prés, illetve e folyamat még igen lassúnak mondható. A valamilyen okból mégis „halálra ítélt”, s tűzifának felaprított szerkezetek bizonyos elemei másodlagos funkciót kapnak. Így például a *bálvány* kitűnő ülőalkalmatosságnak bizonyul az eresz alá téve. Az avasúvjárosi szőlőhegyen sajnos olyan esetről is hallottunk, hogy a szülői jusson osztozkodó, egymást meg nem értő testvérek széthordták az ősi sajtó mozdítható alkatrészeit.

#### 3.1.3.4. Szórványosan előforduló főfás szőlőprések

Az eddigiekben leírt területek a főfás szőlőprésekkel történő *teljes lényerés* tipikus régiói. Azonban e vidékeken kívül is találhatunk szórványosan példákat e szerkezetek alkalmazására.

Baranya a középorsós sajtók elterjedési területébe tartozik. Albrecht főherceg bellyei uradalma a 19. század második felében több mint 100.000 hold nagyságú volt, ebből 63 holdon termesztettek szőlőt. Az uradalmat keleten a Duna és Bács megye, délen a Dráva és Szlavónia, nyugaton két másik uradalom, északon pedig a pécsi püspöki javak határolták. A gazdaság 1883-as leírásában olvashatjuk: „A szedés után a fehér szőlőfajták a szőlőmalomban szétzuzatnak s a must 24 óráig a csutkán és héjon marad. Ez idő után a törkölyös must előbb könyöksajton nagyjából s aztán egy nagy emeltyűsajton véglegesen kisajtolatik.”<sup>422</sup> Nem meglepő, hogy az uradalom a 19. század utolsó negyedében már *szőlőmalmot* és *vascsavaros* prést használ, érdekes viszont az *emeltyűsajtó* alkalmazása e vidéken, valamint a két préstípus egymás mellett élése, egymást kiegészítő munkája.



38. ábra

Főfás, lengőorsós szőlőprés, Soltvadkert  
(NAGY Pál István–APRÓ János 1972.)

Mint már szó volt róla, az Alföld területe teljesen kívül esik a főfás szőlőprések elterjedési zónáin. Soltvadkertben a 19. század második felében Krämer Fülöp, aki Németországban volt uradalmi vincellér, majd Budán pincemester és borfölvásárló lett, szőlőtelepet létesített. A gazdaságban a szőlőt darálták és préselték. Az 1853-ból datált sajtó teljesen megegyezik az Észak-Dunántúl polgári szőlővidékein alkalmazott *melence nélküli kőbúzás* présekkel: a csavar végén hatalmas kötömb függött, a présoszlopokat – a

<sup>421</sup> VINCZE István 1975. 114–115.

<sup>422</sup> Országos Magyar Gazdasági Egyesület 1883. 3–4., 165.



németség préseire jellemző – ívelt pillérek erősítették. (38. ábra) A sajtót Krämer németországi vagy budai tapasztalatai alapján építtethette itt.<sup>423</sup> A Kecskemét melletti helvéciai szőlőtelepen szintén az előbb leírt típust használták 1880 és 1950 között.<sup>424</sup> VINCZE István térképe Kecskemétről említ adatot bálványos sajtóra. Az alföldi mezővárosokban – így pl. Kiskőrösön, Kiskunhalason – láthatunk utcán szabadon álló főfás préseket. Ezeket a 20. század második felében működő termelőszövetkezetek, állami gazdaságok hozatták oda a Dunántúlról, csupán „kiállítási tárgyként”, amelyek a szőlő- és borkultúra jelentőségét reprezentálják.<sup>425</sup>

CSOMA Zsigmond Alsónémedi borkultúrájának jellemzésében írja: „Általában a középsős faprések terjedtek el, azonban egy-két főfás, bálványos prés is volt a községben. Ezek nagysága, felhasznált anyaga, formája is sejteti 19. századvégi keletkezésüket. Mintájául a dunántúli ilyen típusú prések szolgálhattak, csakhogy annak kicsinyített társai. Az alsónémediek emlékezete szerint ezek között láncos prések is voltak, mely ugyancsak a nagy múltú eszközök újabb keletű erőátviteli lehetősége.”<sup>426</sup>

ÉGETŐ Melinda a Duna jobb partján, Dunaföldvár-Paks térségében tud arról, hogy a *főfás* típust használták. A 20. század elején még 6-7, 1968-ban már csak 1 működő példányról vannak adatok Paksról. ÉGETŐ Melinda elképzelhetőnek tartja, hogy a 18. század első felében érkezett német telepesek honosíthatták meg ezt az egyébként itt nem jellemző présformát.<sup>427</sup>

A középsős sajtókat alkalmazó észak-magyarországi szőlőterületeken a VINCZE István tanulmányában szereplő térkép és adattár a borsodi Tibolddaróc-ról, és a zempléni Mádról, valamint Erdőbényéről hoz adatokat *főfás* szőlőprésekre. Tokaj-Hegyaljára vonatkozóan BENCSIK János tárt fel 17–19. századi forrásokat, amelyek taposást és préselést végző bér munkásokat említenek, akik éjszaka, gyertyafény mellett is dolgoztak.<sup>428</sup> Borsajtók említésével a forrásokban már a 16. század elejétől találkozhatunk. Ezek minden bizonnyal azokat a *kőhúzó*s préseket jelenthették, melyek szórványos használata századunkig fennmaradt. A helybeliek e szerkezeteket – nagy méretükre utalva – *öreg sajtónak* nevezték.<sup>429</sup>

PALÁDI-KOVÁCS Attila Abaújból a *középsős sajtók alulhajtos változata* mellett bemutatja a *bálványos sajtók garatos, melence nélküli, rögzített végor-sós* formáját. (39. ábra) Vizsgálatai szerint főként Hejccén és Göncön volt általá-

<sup>423</sup> NAGY Pál István–APRÓ János 1972. 47., 57–58.

<sup>424</sup> Magyar Mezőgazdasági Múzeum Mezőgazdasági Munkaeszköz-történeti Archívuma (a továbbiakban: MMA) 18492.

<sup>425</sup> SZAKÁL Aurél szíves szóbeli közlése.

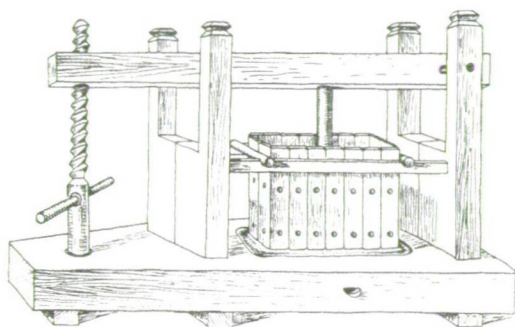
<sup>426</sup> CSOMA Zsigmond 1980. 324–325.

<sup>427</sup> ÉGETŐ Melinda 1973. 233–234.

<sup>428</sup> BENCSIK János 1990. 168–169.

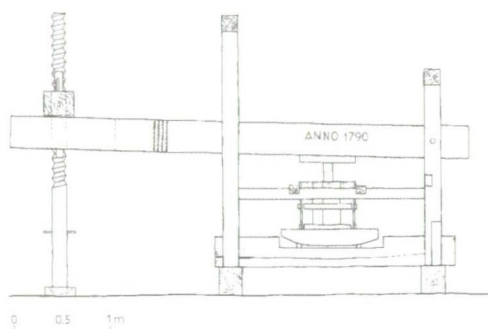
<sup>429</sup> Tokaj-Hegyaljára vonatkozóan lásd: VINCZE István 1960. 15., BALASSA Iván 1991. 397–398.

nos e típus, de használták Fonyban és Boldogkőváralján is.<sup>430</sup> Komlós-káról (Borsod-Abaúj-Zemplén m.) SZABÓ Sarolta írja le, hogy a faluban 2–3 prés is működött, amelyek „az elbeszélések alapján házilag készültek tölgyfából, és a főfás sajtók típusába sorolhatók.”<sup>431</sup>



39. ábra

Főfás szőlőprés Hejceről  
(PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967. 13.)



40. ábra

Főfás szőlőprés Tarpáról  
(GILYÉN Nándor–MENDELE Ferenc–TÓTH János 1981. 90.)

A Felső-Tisza vidék népi építészetét tárgyaló kötet Tarpáról mutat be melenice nélküli főfás prést.<sup>432</sup> (40. ábra) Saját gyűjtésem alapján ugyancsak Tarpán tudok bálványos prések használatáról. Miután a ritka szövésű zsákba töltött szőlőt mezítláb dézsában kitaposták, következett a préselés. A főfás prések egyszerűbb, orsó nélküli formáját idézi elénk a következő visszaemlékezés: „Azok a faprések majdnem úgy néztek ki, mint a zsírprés. Rácsimpaszkodtak, meg követ raktak rá. Éjszakára követ meg súlyt raktak a végire. Az egész éjszaka nyomta. Nagy méretűek vótak, belement két mázsa szőlő. Az ötvenes évekig hasznáták. Utána jöttek a kisebb facsavaros prések, mint a savanyukáposztát amivel nyomjuk.” A bálványos prések *kőhúzás* változatát is felidézte egyik adatközlő: „Faprés vót. Vót egy nagy gerenda, vót ilyen négyszegletes deszka csináva, aztat berakták monttal. Kiszurkáták, aszt akkor hajtották ráfele, azt a gerendát ráengedték. A gerenda nyomta. Addig hajtották, míg nem csüngött. Egy nagy hatalmas, negyven-ötven centiméter vastag gerendája volt. Különböző méretű fákat tettek alá, nagyobb, nyomták újra. Nem vót minden házná prés. Valaki a présbű szerzett annyi bort, hogy ha termelte vóna se lett vóna neki több.”

A szórványadatok – melyek kiegészítik VINCZE István térképét – azt mutatják, hogy e préstípus terjesztésében a – főként németajkú – polgárság játszhatott nagyobb szerepet.

<sup>430</sup> PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967. 13.

<sup>431</sup> SZABÓ Sarolta 1982. 100.

<sup>432</sup> GILYÉN Nándor–MENDELE Ferenc–TÓTH János 1981. 90.

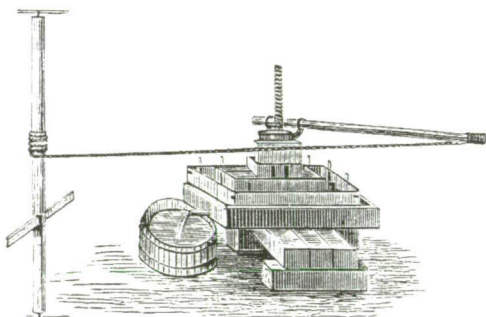


### 3.2. Középsős sajtok

A *középsős sajtok* szerkezetét a többnyire hasáb formájú sajtóaljra helyezett törkölyláda, két oldalsó tartóoszlop, egy sajtógerenda és az ezen átfúrt csavar jellemzi. Az összezúzott szőlő kisajtolása a csavar nyomó- illetve szorítóereje hatására történik.

A középsős sajtó Európa legtöbb borvidékén később vált általánossá, de helytakarékosága révén hosszabban használatban maradt, mint a főfás szőlőprés. Ebből a szerkezetből levezethető a rögzített csavarú gyári (ipari) prés.<sup>433</sup>

E tárgytypus ókori ábrázolásairól (agedincumi relief), leírásairól (id. Plinius, Heron) is tudunk, a rómaiak „találmányaként” tűnik föl.<sup>434</sup> Elsősorban Itáliában, Görögországban és Dalmáciában volt használatos. Az aquincumi rommezőn – Pannóniában ez idáig egyedülálló formaként – olyan préstalp került a felszínre, amely középsős szőlő- vagy gyümölcsprés darabja lehet. E típus antik hagyományokon nyugvó továbbélése azonban nem feltételezhető. Németországban a reneszánsz óta általános e présforma. Legtöbbet idézett középkori



41. ábra

Rajna-vidéki középsős szőlőprés  
(BABO–MACH 1893. I. 914.)

ábrázolása Petrus de CRESCENTIUS könyvének illusztrációjaként ismert. (ld. 3. ábra) Minden bizonnyal német közvetítéssel jutott el hazánk előbb uradalmi, majd paraszti gazdaságaiba a 18–19. században.<sup>435</sup>

A 19. századi német borászati szakirodalom e préstípust *Galgenpresse* néven említi, ugyanakkor megjegyzi, hogy még sokféle használják, és hogy nagy helyet igényel.<sup>436</sup> Ugyancsak német területen, a Rajna vidékén alkalmazzák a középsős prés egy másik formáját.

Ez az egyszerű csavaros prés (*einfache Spindelpresse*) rövid idő alatt, egyenletesen, szárazra nyomta ki a törkölyt.<sup>437</sup> (41. ábra) A néprajzi leírások szintén alátámasztják, hogy német területen használata jelentős volt, s számos formai változata alakult ki.<sup>438</sup> SCHEUERMEIER – a meghatározó szerkezeti elem alapján – mozgatható faorsós sajtonak nevezi, s használatáról (olaj- és szőlősajtóként egyaránt) olasz területről hoz példákat.<sup>439</sup> FLOREC és PETRÁK a morva szőlőterüle-

<sup>433</sup> PARAIN, Charles 1962. 348.

<sup>434</sup> Vö.: BASSERMANN–JORDAN 1907. I. 252–254; PARAIN, Charles 1962. 348.

<sup>435</sup> VINCZE István 1958a 13. Egy- és kétszaváros formáinak németországi elterjedtségéről ld. CLEMENS, Lucas–MATHEUS, Michael 1996a 135.

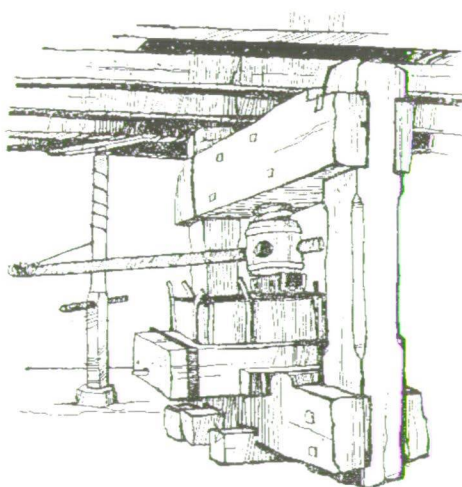
<sup>436</sup> BABO–MACH 1893. I. 913–914.

<sup>437</sup> BABO–MACH 1893. I. 914.

<sup>438</sup> Vö.: WEINHOLD, Rudolf 1973. 252–256; SEPPÄLÄ, Tea 2001. 224–227.

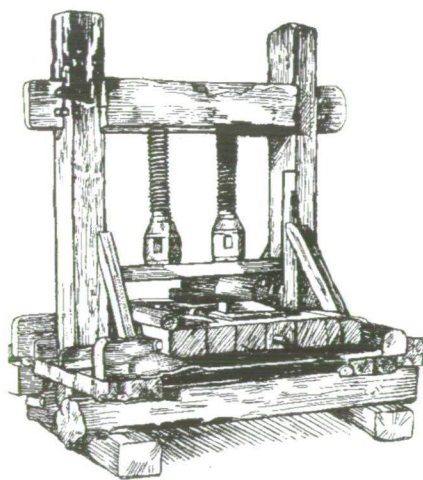
<sup>439</sup> SCHEUERMEIER, PAUL I. 1943. 166–167; 291.

teken tipikus formaként írja le. Itt szinte kizárólag az egycsavaros változata jellemző (42. ábra), míg a Kis-Kárpátok vidékén, Szlovákiában, Ausztriában, Magyarországon és Németországban a két- vagy többszavas altípusok sem ritkák. (43. ábra) A tanulmány nagy részletességgel vizsgálja az orsó kiszélesedő, lyukkal ellátott fejrészét, ahová a hajtórúd is illeszthető. Ez az orsófej lehet kúp-, hordócska-, henger formájú, vagy szögletes kiképzésű. A henger-alak német hatást mutat, meglétéről a 16. századból szólnak a források.<sup>440</sup> Dél-Tirolban az általánosan használt főfás prések mellett a középsós sajtó kisebb számban fordult elő<sup>441</sup>, Alsó-Ausztriában pedig alma- és körtemust sajtolására használták.<sup>442</sup> Ugyancsak szőlő- és gyümölcsprésként jelenik meg az alulhajtós kétszavas forma (1794-es datálással) Felső-Ausztria területén.<sup>443</sup>



42. ábra

Alulhajtós középsós prés Morvaországból  
(FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967. 40.)



43. ábra

Duplacszavas középsós prés  
(WEINHOLD, Rudolf 1973.)

A középsós prések előfordulásának és használatának göcai hazánkban VINCZE István térképe szerint a következők: Észak-Magyarországon Hont, Nógrád és Nyitra megyék területe. Szórányosan, uradalmi használatban Észak-Borsodban is felbukkan. Uralkodó és csaknem kizárólagos forma egész Baranyában, s részben Tolna és Kelet-Somogy megyékben. A Dunántúlon Fejér és Veszprém megyék területén valamint Buda környékén szórányosan, a főfás présekkel keverten fordul elő. A keleti országrészről Debrecenből és Erdély néhány helységéből ismert.<sup>444</sup>

<sup>440</sup> FLOREC, Václav–PETRÁK, Jan 1967. 34. A Kis-Kárpátok területére vonatkozóan a többszós és/vagy több préskosarú/garatú típusokról ld. HRUBALA, Martin 2010.

<sup>441</sup> LADURNER–PARTHANES, Matthias 1972. 199–201.

<sup>442</sup> HINTERMAYR, Johann 1979. 221.

<sup>443</sup> RICHTER, Helmut 1939. 90–91.

<sup>444</sup> VINCZE István 1958a 11–13., 23–26.



A *középsős prések* alaptípusán belül két változatcsoport különíthető el: az *alulhajtós* és a *felülhajtós* formák. Az eltérés abban áll – mint azt az elnevezés is jelzi –, hogy a *préscsavar* kiszélesedő, a *hajtórúd* számára lyukkal ellátott része a sajtógerenda alatt vagy fölött van-e. Az egycsavaros formák mellett találhatunk kettős csavarú, egy vagy két törkölyládás *ikersutukat* is.

Az északi szőlőterületről VINCZE István hoz számos adatot saját gyűjtései alapján (Bükkalja, Bükkzsérc, Noszvaj, Eger, Sály, Gyöngyös, Markaz).<sup>445</sup> BALASSA Iván kutatásai szerint Tokaj-Hegyalján a *bálványprések* mellett „a sokkal kisebb középsős, felül- vagy alulhajtós satuk nagyobb számban elterjedtek, mert ezeket a közép nagyságú birtokok is meg tudták venni és azt egymásnak is kölcsönözték.”<sup>446</sup> PALÁDI-KOVÁCS Attila Abaújból említ adatokat a középsős prések alulhajtós típusára.<sup>447</sup> Észak-Bihar területéről KURUCZ Albert ad részletes leírást az efféle sajtók szerkezetéről és működéséről.<sup>448</sup> NOVÁK László kutatásai azt mutatják, hogy a Börzsöny szőlősgazdái is alulhajtós középsős préseket használtak.<sup>449</sup>

A dél-dunántúli (baranyai) szőlővidékről KODOLÁNYI János jellemzi a középsős préseket. Ezeket a *satókat* „faragó emberek”, vagyis specialisták készítették. Alapjuk a hatalmas tönkből kifaragott *teknő* volt. A törkölyládába öntött szőlőzúzalékra a *pap*nak nevezett, vaskarikával emelhető deszkalapot tettek, amit felülről a fa *préscsavar* (*rokká*) szorított le. A két függőleges állványt összekötő hasábot – amely egyben csavaranyaként is szolgált – a pap kiszedésekor, hogy ne legyen útban, előre vagy hátra el lehetett fordítani. Többségük *két-rokkás*, vannak *egyrokkásak* is, de akad néhány *háromrokkás* példány is.<sup>450</sup> Az Ormánságban almabor készítéséhez használtak egy- vagy kétszavaros középsős sajtókat.<sup>451</sup> A vasprések századforduló körüli elterjedését megelőzően a Drávaszögben is „...a kisebb középsős, facsavaros típusokat használták.”<sup>452</sup>

Az Alföld területén, ha kisebb számban is, de előfordultak sajtók, írásos források alapján már a 18. század elején. Ezek a középsős típushoz tartozó szerkezetek voltak (44. ábra), s némelyik darabot bérpréselésre is használták. Az

<sup>445</sup> VINCZE István 1960. 15.

<sup>446</sup> BALASSA Iván 1991. 398. E megállapításra párhuzamként említhetjük a Kis-Kárpátok préseit bemutató kötet szerzőjének megállapítását, miszerint a főfás vagy bálványos típusok itt a nagyobb szőlő- és borgazdaságokhoz voltak köthetők, készítésüket speciális kézművesek végezték, s e szerkezetek nagy teljesítményűek voltak, bár nyomóerejüket nehezen lehetett szabályozni. A kisebb birtokosok a kevesebb termést középsős présekkel dolgozták fel. Ezek használata, kezelése egyszerűbb volt, a nyomóerőt jobban lehetett szabályozni, többnyire falusi ácsok készítették, s előállítási költségük alacsonyabb volt. HRUBALA, Martin 2010. 117–118.

<sup>447</sup> PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967. 14–15.

<sup>448</sup> KURUCZ Albert 1964.53., 65–67.

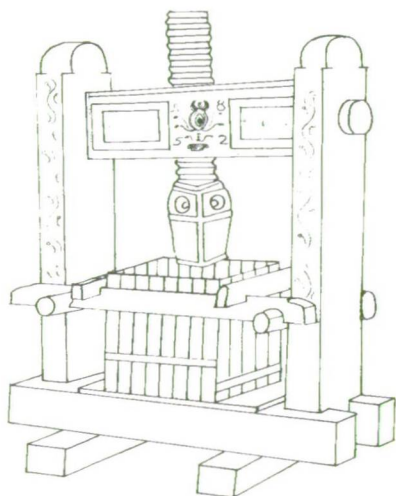
<sup>449</sup> NOVÁK László 1977. 235.

<sup>450</sup> KODOLÁNYI János 1958. 172–173.

<sup>451</sup> ZENTAI János 1971. 193.

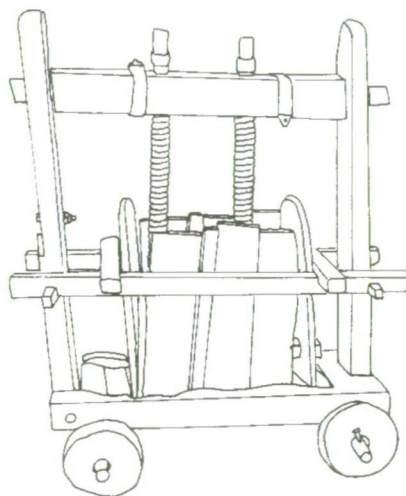
<sup>452</sup> LÁBADI Károly 1996. 434–435.

ilyen funkciójú sajtót gyakran kerékekkel látták el.<sup>453</sup> (45. ábra) „A kitaposott szőlő préselésére, mivel a többségnek nem volt *sutyuja*, kölcsön kértek, bérbe vettek a zsidóktól. Ezek kis, keréken guruló fasutyuk voltak. A bérdíj általában must volt.” – írja Alsónémediről CSOMA Zsigmond.<sup>454</sup> „A préstelenség tehát nem azt jelenti, hogy az eszköz teljesen ismeretlen volt az alföldi bortermelő helyeken, hanem azt, hogy a szőlősgazdák zöme e nélkül végezte a teljes lényerést.”<sup>455</sup> A *sutyúk* előfordulására becses források a hagyatéki leltárak.<sup>456</sup> A 19. században a sajtók száma lassan emelkedett, majd a 19–20. század fordulóján robbanásszerű növekedés következett be.



44. ábra

Alulhajtós középorsós sajtó 1852-ből,  
Soltvadkert (Simon András 1999. 246.)



45. ábra

Kétorsós kerek sajtó, Soltvadkert  
(Simon András 1999. 249.)

A főfás szőlőprésekkel keveredve jelennek meg a középorsós sajtók a Dunántúlon és Erdély több borvidékén. A Balaton melléki *kanczapró*st JANKÓ János mutatja be monográfiájában.<sup>457</sup> (46. ábra) Nagyobb részt Veszprém, kisebb részben Zala megye területén VAJKAI Aurél dokumentálta e préstípus egy-, illetve kétcsavaros változatait.<sup>458</sup> (47. ábra) Némelyik darabhoz a szőlő összezúzására szolgáló melence is csatlakozik, akár csak a murakaresztúri (Zala m.) Bóni-hegyen használt *kecskeprés*hez.<sup>459</sup> (48. ábra) A bálványprések mellett szőlő- és gyümölcs sajtolására használt *srófós prések* (melence nélküli és melencés típu-

<sup>453</sup> Vö.: SIMON András 1999. A tanulmányban bemutatott prések ÉGETŐ Melinda gyűjtései. Ld. még: SZABÓ Kálmán 1934. 40; CSOMA Zsigmond 1980. 324.

<sup>454</sup> CSOMA Zsigmond 1980. 324.

<sup>455</sup> ÉGETŐ Melinda 1991. 272; ÉGETŐ Melinda 1993. 158–159.

<sup>456</sup> Vö.: KOCSIS Gyula 1988. 67; 154.

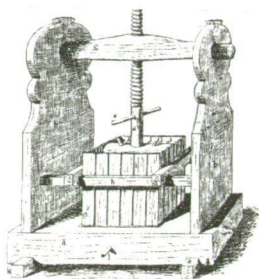
<sup>457</sup> JANKÓ János 1902. 269.

<sup>458</sup> VAJKAI Aurél 1938. 177–178., Uő.: 1977. 459–462.

<sup>459</sup> SEEMAYER Vilmos 1935. 95.

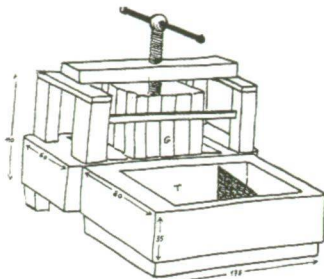


sokat) közül az Őrségből KARDOS László.<sup>460</sup> A Velencei-hegység nemesi prэшázaiban bálványos préseket találunk, a parasztság körében a mustnyerés eszköze a középsorsós borsajtó.<sup>461</sup> A 19. század második felétől jelentek meg a középsorsós prések a Szilágyságban, a Berettyó mentén, az Érmelléken és Szatmárban a régebb óta használt bálványos sajtók mellett.<sup>462</sup>



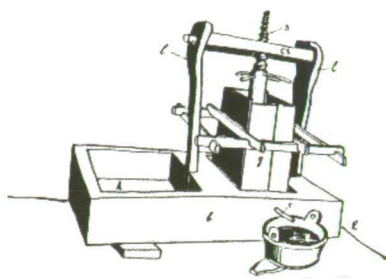
46. ábra

”Kanczaprös” a Balaton mellékéről (JANKÓ János 1902. 269.)



47. ábra

Középsorsós prés melencével (VAJKAI Aurél 1938. 178.)



48. ábra

Melencés középsorsós prés Zalából (SEEMAYER Vilmos 1935. 95.)

Szerkezetileg a középsorsós présekkel rokoníthatók a kerek kosarú, vascsavaros gyári prések. Ezek megjelenése Nyugat-Európában a 19. század elejére tehető, nálunk a 19. század második felétől vannak adatok használatára.<sup>463</sup> Terjedése – hasonlóképpen, mint a szőlőmalomé – meglehetősen lassú, egyes vidékeken a 20. század derekáig, sőt napjainkig tart. Érdekes, hogy a vasprés alkalmazása nem mindenütt vonta maga után a faprések azonnali kiszorulását, használatuk mellőzését. A gyári présen kinyomott törkölyt több helyen a hosszan tartó, nagy nyomóerőt biztosító bálványos préssel újra kisajtolták.<sup>464</sup>

<sup>460</sup> KARDOS László 1943. 172–173.

<sup>461</sup> LUKÁCS László 1978. 300.

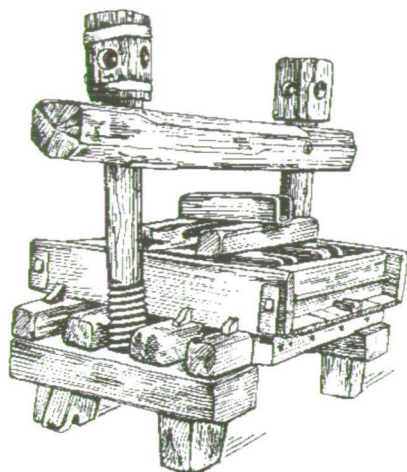
<sup>462</sup> VARGA Gyula 1974. 514; MAJOR Miklós 1978. 35–36; BORBÉLY Gábor 1978. 24; PETKES József 1981. 4.

<sup>463</sup> A gyári vasprésék szerkezetéről, típusairól részletesen írnak a nyugat-európai és hazai szőlészeti-borászati szakkönyvek: BRONNER 1865. 238–242; BABO–MACH 1893 I. 915–925; PERLAKY Mihály 1873. 60. MOLNÁR István 1883. 314–315; CSANÁDY–PLÓSZ 1885. 33–37, BAINTEINER Ferenc 1906. 36–44.

<sup>464</sup> CSOMA Zsigmond 1994–95. 213–214.

### 3.3 Állóorsós sajtók

Az állóorsós sajtók tipológiai besorolása a szakirodalomban nem egyértelmű. VINCZE István külön csoportként szól róla, de leírása meglehetősen szűkszavú, mondván: „Eredetük kérdésében a rendelkezésre álló szegényes anyag még feltételezéseket sem enged meg.”<sup>465</sup>



49. ábra

Kétsaváros állóorsós sajtó  
(WEINHOLD, Rudolf 1973. 257.)

A két oldalsó csavarral rendelkező préstípust ismerték az óegyiptomi szőlőművesek. Középkori elterjedtségéről azonban nincsenek adatok.<sup>466</sup> Rudolf WEINHOLD az orsós vagy csavaros prések egy sajátos változatának tekinti (49. ábra)<sup>467</sup>, PARAIN külön nem szerepelteti rendszerezésében<sup>468</sup>. SCHEUERMEIER a rätó-román terület egy részén általánosnak mondja szőlő- és olajprésként.<sup>469</sup> Kisméretű szőlőprésként való előfordulásáról még bajor területről van adat.<sup>470</sup>

JANKÓ János a főfás (régős) és középsós (kancza) préssel összehasonlítva, szerkezetét, működési elvét ekképp ismerteti: „A kancza- és régősprősnak egy forgó sorfája, a kosos prősnak két szilárdan álló sorfája van; a kosos és a régős prősnél a mozgó gerendő súlya nyom, [...] a kanczaprősnél a gerendő épen szilárdságával nyom [...] a

kancza- és régősprősnak vannak árboczfái, a kosos prősnél ezeket a sorfák helyettesítik.”<sup>471</sup> JANKÓ tehát a nyomóerő kifejtését alapul véve a főfás préshez tartja közelebbinek az állóorsós sajtót. FEJÉR Gábor a makói állóorsós sajtó jellemzésekor e típust a középsós formához látja közelebb állónak, hangsúlyozva, hogy a „szükséges nyomóerőt csavarorsókkal hozzák létre”. (Itt jegyezzük meg, amit korábban már taglaltunk, hogy a nyomóerő létrehozásában a csavarorsónak a főfás préseknél is elengedhetetlen szerepe van.) FEJÉR szerint „a külön típusba sorolás lehetőségét az adja, hogy e művelet közben a középsós sajtó csavarorsója elmozdul, az állóorsósé pedig nem.”<sup>472</sup> KECSKÉS Péter újabb összefoglaló tanulmányában „belső fejlődésű” daraboknak tartja e forma képví-

<sup>465</sup> VINCZE István 1958a 18.

<sup>466</sup> DEMCSENKÓ N. A. 1974. 134.

<sup>467</sup> WEINHOLD, Rudolf 1973. 255–257.

<sup>468</sup> PARAIN, Charles 1962.

<sup>469</sup> SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 166; 290.

<sup>470</sup> RICHTER, Helmut 1939. 91.

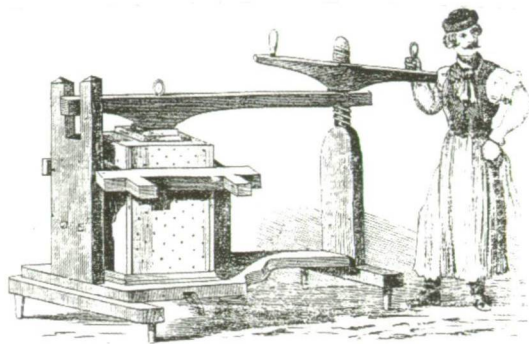
<sup>471</sup> JANKÓ János 1902. 270–271.

<sup>472</sup> FEJÉR Gábor 1988. 189.



selőit, s besorolásukról így foglal állást: „Az állóorsós sajtók lényegében a közeporsós sajtók típusrendjébe, annak speciális változataként sorolhatók.”<sup>473</sup>

Magam – JANKÓ megállapítását helyénvalónak tartva – úgy vélem, hogy az *állóorsós sajtók* szerkezete, működése inkább hasonlít a főfás, mint a közeporsós présekéhez. A törkölyláda mellett kétfelől álló oldalgerendák egyben prés-csavarként funkcionálnak. Ha mindkét lábat orsóvá képzik ki, akkor *kétorsós*, *kétgyertyás* présről, ha csak egyiket, akkor *egyorsós* sajtóról beszélünk. A *gyertyák*



50. ábra

A „Temlin-féle” borsajtó  
(Tersánczky József 1869. 287.)

keresztülhaladnak a nyomópallón, amit felülről egy, illetve két csavaranya tekerésével lehet leszorítani – ez a mechanizmus szolgáltatja a törkölyre ható nyomóerőt. A csavaranyák fogójának kinyúló szarvai miatt a *kosos* vagy *szarvas* prés megnevezést is használják e formára. Az egycsavaros változat ugyanúgy az egykarú emelő elvén működik, mint a főfás prések, hiszen a nyomópalló egyik vége rögzített. A különbség az orsó használatánál mutatkozik, hiszen a nyomóerő az

anya felülről ható ereje által keletkezik. Az elmondottakat jól megfigyelhetjük a TERSÁNSZKY József könyvében bemutatott *Temlin-féle borsajtó* szerkezetén is.<sup>474</sup> (50. ábra)

Az állóorsós prések „archaikusabb változatai kizárólag Nyugat- és Észak-Somogy, valamint Tolna megyék területén lelhetők fel. Újabbnak tűnő változatai találhatók meg a Duna-Tisza közti homoki szőlőterületeken. Az ország más vidékein nincsenek meg.” – írja VINCZE István.<sup>475</sup> A 20. század elején a Balaton mellékéről, a Somogy megyei Endrődről mutat be *kosos pröst* JANKÓ János<sup>476</sup> (51. ábra), ÉBNER Sándor pedig Szentbenedekről (Zselicség) ír le *egy- vagy kétgyertyás kosfejes sotut*.<sup>477</sup> (52. ábra) A rendszerezés problematikája kapcsán említettük FEJÉR Gábor munkáját, aki Makóról mutat be 1890 körül készített állóorsós típust, tudunk szentesi előfordulásáról, s kerékre szerelt változatát megtalálhatjuk a kiskunhalasi múzeum gyűjteményében.<sup>478</sup> (53. ábra)

<sup>473</sup> KECSKÉS Péter 2002. 94.

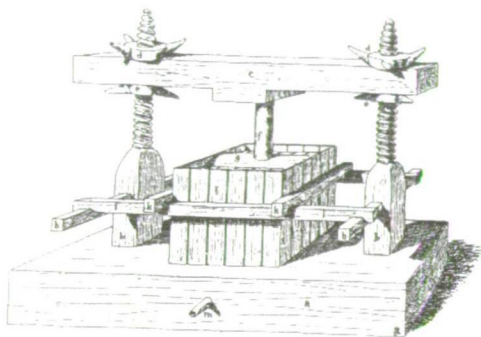
<sup>474</sup> TERSÁNSZKY József 1868. 287.

<sup>475</sup> VINCZE István 1958a 18.

<sup>476</sup> JANKÓ János 1902. 269–270.

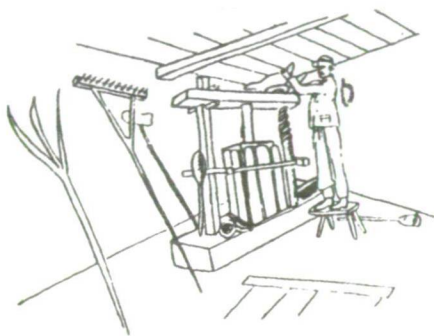
<sup>477</sup> ÉBNER Sándor 1931. 103–104.

<sup>478</sup> Makóról: FEJÉR Gábor 1988; Szentesről MÓD László szíves szóbeli közlése; Kiskunhalasról: SIMON András 1999. 250.



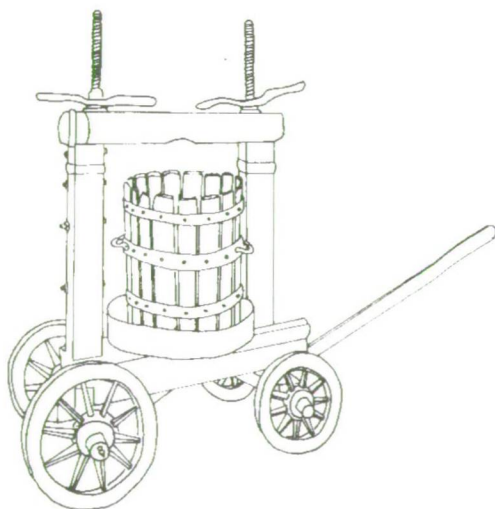
51. ábra

Kétsaváros állóorsós („kosos”) prés  
(JANKÓ János 1902. 270.)



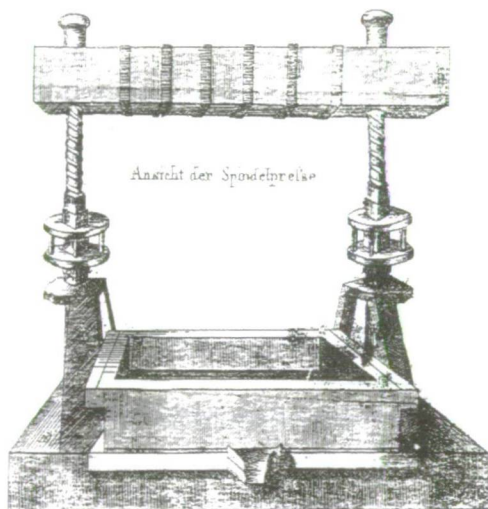
52. ábra

”Kőszarvas egygyertyás sotu”, Zselicség  
(ÉBNER Sándor 1931. 108.)



53. ábra

Kerekcs állóorsós sajtó, Kiskunhalas  
(SIMON András 1999. 250.)



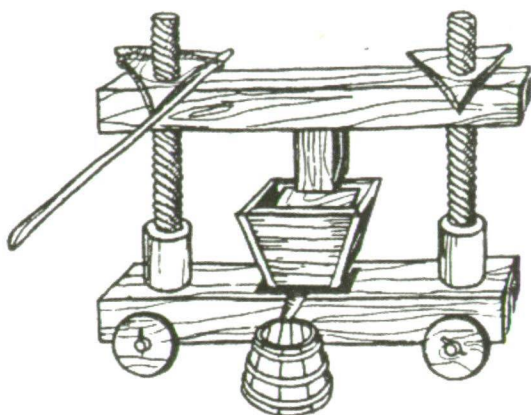
54. ábra

Állóorsós sajtó Mayerffy pincéjéből  
(SCHAMS, Franz 1833. II.)

*Doppelte Spindelpresse* néven a 19. század 30-as éveiben SCHAMS Ferenc ír le részletesen egy vascsaváros állóorsós sajtót, amely Carl Mayerffy pesti présházában állt. E szerkezet annyiban tér el a fentebb leírtaktól, hogy a fa talapzatban rögzített vas orsók meghajtása nem a présgerenda fölött történik, hanem alatta. (54. ábra) A szerző megfigyelése szerint azt a munkát, amit a bálványos sajtóval 12 óra alatt lehet elvégezni, ez az állóorsós prés 4 óra alatt teljesíti.<sup>479</sup>

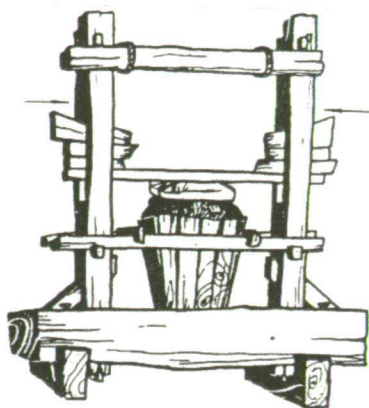
<sup>479</sup> SCHAMS, Franz 1832-1833. II. 88–90.

A 19. század közepén Moldvában is ismerték a két, oldalt elhelyezett csavarral működő prést. A „kétszavaros mozgóprés” kereken gurult egyik pincétől a másikig.<sup>480</sup> (55. ábra) A csavar alkalmazását faékekkel is helyettesíthették. (56. ábra) A 19. században széles körben alkalmazták ezt a megoldást a Balkán félszigeten.<sup>481</sup>



55. ábra

Hordozható kétszavaros állóorsós prés, Moldva  
(DEMCSENKÓ 1974. 137.)



56. ábra

Ékekkel szorító prés Moldvából  
(DEMCSENKÓ 1974. 137.)

Középszerű és állóorsós borsajtóink nem csupán technikailag mások, mint főfás préseink, de földrajzilag is jól elkülönülnek azoktól. Mint a 18–19. századtól megjelenő újabb típusok, nem az archaikusabb főfás préseket váltották föl, hanem a korábban préstelen területeket tették présessé. VINCZE István a sajtók gyakoriságát és a prés típusokat mutató térképek összevetése alapján a következőket írja: „Főfás préseink elterjedési területe egybeesik a legsűrűbben préseket alkalmazó területekkel, míg az újabb rendszerű sajtók elterjedése fedi a feltételezhetően később présessé váló szőlővidékeket.”<sup>482</sup>

<sup>480</sup> DEMCSENKÓ N. A. 1974. 133–134.

<sup>481</sup> DEMCSENKÓ N. A. 1974. 134., HOFFMANN Tamás 1998. 352.

<sup>482</sup> VINCZE István 1958a 21.

### 3.4. A szőlőprések készítése, díszítésük

Fa alapanyagú sajtóink, préseink készítési módjáról és a készítőkről viszonylag kevés utalást találunk a szakirodalomban, s a terepen végzett adatgyűjtés sem kecsegtet a legtöbb esetben bőséges anyaggal. Ennek magyarázata lehet, hogy a gyűjtés idején a szemrevételezett munkaeszköz sokszor már több évtizedet vagy akár évszázadot megélt, s a használatból is már kiszorulóban van, legfeljebb javításra szorul.

Leggyakrabban az alapanyagként szolgáló fa fajtájáról vannak információink. A főfás prések nyomógerendája nagy tömegű, vastag keményfa fajtákból készül. Ez leggyakrabban tölgy, de pl. a SCHEUERMEIER által Svájc Ticino kantonjából közölt fotón szereplő hatalmas bálványprés gerendája több gesztenyetörzsből lett összeállítva.<sup>483</sup> Délkelet-Franciaországban (Durance völgye) mind a nyomógerenda, mind pedig a présalj vörösfenyőből készült, az orsó pedig valamilyen keményfából: berkenyéből, dióból vagy vadalmából volt kifaragva.<sup>484</sup>

Figyelemre méltó híradás jelent meg egy svájci lapban 1801-ben arról, hogy a préshez való fa szállításához sajátos ünnep, szokás kapcsolódik. A már megbárdolt, hatalmas tölgygerendát a prés felállításának helyére oly módon vontatják, hogy kötéllel körbetekerik, s a falu népe – elől a gyerekek, középtűt a nők, majd hátul a férfiak – zenekar kíséretében húzza a rönköt. Mindez télen zajlik. Mikor a rendeltetés helyére érnek, bort isznak, zenélnek, táncolnak. A leírásból a fa mérete és a közösségi szállítás ténye alapján arra következtettek, hogy ez az ünnepélyes alkalom faluközösségi prés állításához kapcsolódott.<sup>485</sup>

Részletes adatokkal szolgál a morvaországi prések alapanyagairól, készítmódjáról és készítőiről FROLEC és PETRÁK tanulmánya. A prések legfőbb alapanyaga a tölgyfa volt. A kb. 1 méter átmérőjű tölgyet az ácsok télen kivágták, egészben hozták haza az erdőből, otthon a fészerbe pallókra helyezték, két végét mésszel kenték be, hogy ne repedezzen, s a törzs ott száradt a következő télíg. Akkor leszedték a fa kérgét, majd tovább hagyták lassan száradni, összesen 3-4 éven át. A nyomógerenda bárdolásán túl különösen nehéz feladat volt a csavarorsó kifaragása. A menetet késsel vágták, s egy csavaron 3 ember több napon át is dolgozott. Ha a prés elkészült, a gazda ünnepi vacsorát adott. A prések készítése jó kézügyességet igényelt és fontos volt, hogy jól ismerje a fát a készítője. Ezért csak némely családokban foglalkoztak préskészítéssel. A mesterség apáról fiúra szállt. A szerzők számos mester nevét is felsorolják, s megállapítják, hogy az utolsó préseket a 20. század elején készítették az akkor még élő idős mesterek. Legtöbbjük ács vagy asztalos mesterként szakosodott préskészítésre, de volt köztük kőműves is, aki téli időszakban ezzel a munkával kereste kenyerét. Neveik az általuk készített prések gerendáján, vagy más alkatrészén maradt fenn. A

<sup>483</sup> SCHEUERMEIER, Paul 1943. I. 289.

<sup>484</sup> MALLÉ, Marie-Pascale 1995. 15.

<sup>485</sup> TRÜMPY-MEYER, Glarus 1946. 40.



hasonló nevek nagyobb területen való felbukkanása azt jelzi, hogy egy-egy mester több megyébe is eljárt préseket készíteni. A szőlőpréseket készítő mesterek mára (a tanulmány megjelenésének időpontja: 1967!) már kihaltak, és velük együtt a mesterség is. A préseket készítő ácsok ügyessége gyakran túlmutatott a mesterség szűkebb értelemben vett határain. Ez főleg abban mutatkozott meg, hogy művészien díszítették a gerendát és az egész prést. A legegyszerűbb díszítés a készítő nevének cirkalmas kezdőbetűiből, és különböző keresztcskékből állt. Gyakori motívumnak számított a szív, a kereszt, a szoláris kör és a csillag. Ugyancsak gyakori a növényi ornamentika. Jellemzőek voltak a geometriai motívumok, de a főfás préseken előfordultak összetettebb ábrázolások is: váza lilommal, váza szőlővel meg levelekkel. Megjelenhet figurális emberábrázolás is.<sup>486</sup>

A hazai adatok közül időrendben egy ceglédi faragómolnár javairól 1795-ben készített inventáriumot említek, melynek illetően tanulságára ÉGETŐ Melinda hívja fel a figyelmet. A forrásban „Sutu alyának való 2 darab” valamint „Sutu oldalának való 2 db” fa szerepel. A területi elterjedtség alapján tudjuk, hogy itt középsős préseket készítő mezővárosi specialistáról van szó.<sup>487</sup> Hasonló specialisták szerepére utal KODOLÁNYI János a baranyai középsős sajtók kapcsán.<sup>488</sup>

Saját gyűjtéseim alkalmával a Lendva-vidéken rögzítettem, hogy a főfás préseket ács- és asztalos specialisták készítették tölgyfából. Az *orsut* általában vadkörtefából, a *vezsneket* almafából faragta ki a mester.

Viszonylag részletes adatokat sikerült gyűjtenünk az Avasságban, ahol – mint már jeleztem – a bálványsajtók használata napjainkig eléggé jellemző. Avasújjvárosban még aktív préskészítő mesterrel sikerült beszélnem. A vidéken már csak ő az egyetlen, aki ért ehhez a mesterséghez és csinálja is. Az 1946-ban született *srófmester*, Erdei Imre, így vallott mesterségéről: „Ács vót apám is, ő nem foglalkozott evve. Remetérű vót egy bácsi, Henter Lajosnak hitták. Még fiu vótam, akkó tanútam el tüle, még katona se vótam. Ő csak mutatta, két nap alatt végeztünk is a sajtóva.” A tanítómester, Henter Lajos alakjának megörökítője, SIKE Lajos így ír a már az 1970-es évek elején kihalófélben lévő sajtókészítőkről és munkájukról: „...tehetséges faragók, ácsok, asztalosok kényszerű mellékfoglalkozása vagy éppenséggel kellemes időtöltése”.<sup>489</sup> Erdei Imre 27 sajtót készített és állított össze a vele folytatott beszélgetésem idejéig, vagyis 1996-ig. Mestersége során a hagyományos ács-asztalos szerszámokat használja: fejszét, bárdot, szekercét, gyalut, kétnyelű kést, gömbölyű vésőt. A sajtó alja, a *serpenyő* elkészítéséhez „időt álló, szívós matuzsálemi tölgyekre van szükség, [...] sűrű évgyűrűkkel, a legkisebb repedés vagy gombásodás nélkül, nehogy átszivárogon rajta a must.”<sup>490</sup> Az anyágnak legalább két évig száradnia kell, nehogy *megreppenjen*.

<sup>486</sup> FROLEC, Vaclav–PETRÁK, Jan 1967. 37–38.

<sup>487</sup> ÉGETŐ Melinda 1993. 158–159.

<sup>488</sup> KODOLÁNYI János 1958. 172–173.

<sup>489</sup> SIKE Lajos 1972. 22.

<sup>490</sup> SIKE Lajos 1972. 22.

Ugyancsak tölgyből készül a *bálvány*; a *lábak*, a *montszekevény* deszkái és a *riglik*, az *átkötők* pedig gyertyánból. Az *orsó* anyaga keményfa: akác, vadkörte vagy vadcsereesznye. A *kos*nak legjobb a dió. Ez puhább a *sróf* fájánál így a két anyag nem *eszi ki* olyan hamar egymást. A *bak* puhafából kell, hogy legyen, így nem ugrik ki préseléskor a *bálvány* alól. Általában fenyőből készítik. A *montszekevény* deszkáit régebben több helyen kilyukasztották, hogy sajtoláskor a must gyorsabban és könnyebben távozzék. Erdei Imre nem fűr lukat a deszkára, mert „belemegy a szőlő magja”. Ha a deszkák szélessége nem haladta meg a 20 cm-t, az illesztés résein is könnyen kicsurgott a szőlő leve, ha viszont ennél szélesebbekből állt a szekrény, akkor alulról befűrészték a deszkákat.

A legnagyobb odafigyelést, szakértelmet, pontosságot és kezűgyességet az *orsó* és a *kos* kifaragása igényli. E menetes alkotórészek a *sajtó* leginkább kopó darabjai, élettartamuk 100-150 év, ami azt jelenti, hogy a több mint két évszázadon át működni képes *sajtók* élete során legalább egy alkalommal cseréire szorulnak. A *csavart* egy 18x18 cm oldalhosszúságú négyszögletű fából kiindulva először nyolcszögletűvé faragja, majd kör alakúra gyalulja a mester, úgy, hogy egy 16 cm átmérőjű gyűrűt végig lehessen húzni rajta. Ezt követően felülről lefelé haladva 10 cm széles papírcsíkkal kijelöli, kirajzolja a menetet. E 10 cm széles sávot két oldalról a sáv közepe felé haladva 3 cm mélységig baltával kivájja, majd *kétnyelű* késsel lesimítja. Ehhez kell igazítania nagy gondossággal a *kost*, melynek kiinduló mérete egy a fahasábba vágott 10 cm átmérőjű kerek luk. Ebbe vési a *gömbölyű vésővel* a 3 cm mély menetet, mely másfél fordulatot tesz ki.

A *sajtó* összeállítása a következőképpen zajlik: Elsőként a *serpenyő* kerül a helyére, ami két gerendán áll. Ezekbe *csapolja* a mester a *lábakat*. A *tengely* felőli két *láb*at gyakran beépítik a présház falába. Ezután foglalja el helyét a *bálvány*, villás végén a *kossal*, az *orsóval* és a *saroglyával*. A *kos* állhat a *bálvány* szétágazásába belevésve vagy a *bálvány* alá rögzítve, ám leggyakrabban a *bálvány*hoz felülről kapcsolódik. A *kos* két felén és a *bálvány* villájának két szárán 1-1 csavar halad át. Ezek kampószerűen illeszkednek egymásba, biztosítva azt a mozgást, *csuklást*, mely a *bálvány* és a *kos*ban forgó *orsó* által bezárt, a préselés során állandóan változó szög folytán áll elő. A *saroglya* belső deszkái a *sróf* bevéssett alsó felét közrefogják, így kapcsolódik össze e két szerkezeti elem. A *csavar* vége egy gödörben forog.

„Mi sem természetesebb, mint az, hogy a mester díszítőmotívumokat is vésett a *sajtó* nagyobb felületű részeibe. Tulipánokat és más elemeket. Esetenként azonban megelégedett azzal, hogy míves betűkkel bevágta a gazda nevét és az évszámot, amikor az alkotás készült.” – írja SIKE Lajos.<sup>491</sup> Gyűjtéseink során azonban azt tapasztaltuk, hogy az újbárosi és remetei *sajtók* szinte egyáltalán nincsenek díszítve, ellentétben a nyugat-dunántúli főfás présekkel. A készítés éve, a készítő és tulajdonos neve viszont a régi és új *sajtók* legtöbbször megtalálható. Erdei Imre sem díszíti *sajtóit*, de ezeket az adatokat minden általa készített

---

<sup>491</sup> SIKE Lajos 1972. 23.



darabba belevési, vagy a *bálvány*ba, vagy a *kos*ba, vagy az *orsó*ba. Avasújváros és Kőszegremete szőlőhegyeinek legrégebb datált sajtója, mely ma is működik, 1811-ben készült, szabadtéri préselőszínen áll a kőszegremetei *Nagy-hegyen*. Az évszám a *kos*ban olvasható. A szabadban, tető alatt álló sajtók *srófját* a két szüret közti időszakban sokan a *hegyi ház* padlásán tárolják, így védve a nedves-ségtől, az időjárási hatásoktól. A nyeregtető, régebben zsúppal, napjainkban palával fedett *színt* nyáron széna tárolására használják.<sup>492</sup>

Díszítőmotívumok elhelyezésére a legnagyobb felületet a főfás szőlőprések nyomógerendái adják, de nem sokkal kevesebb helyet kínálnak az ugyancsak



13. kép

Főfás prés díszített, datált orsója, Lendva-hegy, Szlovénia (SIMON András felv. 1998.)

nagyméretű, alulhajtós középorsós prések felső gerendái sem. Különösen a baranyai németiség használatában lévő kétgaratos, ún. *ikersutuk* között bukkanhatunk a múzeumi anyagban díszített, faragott, sőt festett példányokra. A Kárpát-medencei prések (akár a már publikált, akár a múzeumokban lévő anyag, vagy akár a présházakban megőrzött darabok) díszítettségének aprólékos elemzése külön tanulmányt érdemelne, s ugyanakkor sajátos felkészültséget is megkívánna. Ezért jelen munka keretei között csupán érintőlegesen szóltam és szólok erről a témáról.

A Dunántúli főfás prések nagy hányadán, mind a paraszti, mind pedig a városi szőlőművesek kezén lévőkön, gazdag díszítésanyagot láthatunk. A nyomógerenda, a présmelence első felülete, a préscsavar, valamint a függőleges présoszlopok (*árbucfa*) egyaránt vésett, színezett geometrikus, növényi és figurális díszítésekkel lehetnek ellátva. (13. kép) A Balaton északi mellékén részletesen mutatta be ezt VAJKAI Aurél.<sup>493</sup> A Keszthely-vidéki anyag példáján DORNYAY Béla végzett motívumvizsgálatot. Ő a díszítésekben megjelenő Nap–Hold–csillagok motívumrendszert, valamint a prés

részeinek elnevezését (*bálvány*, *régő*, *pap* stb.) pogány ősvallási elemekkel hozza kapcsolatba.<sup>494</sup>

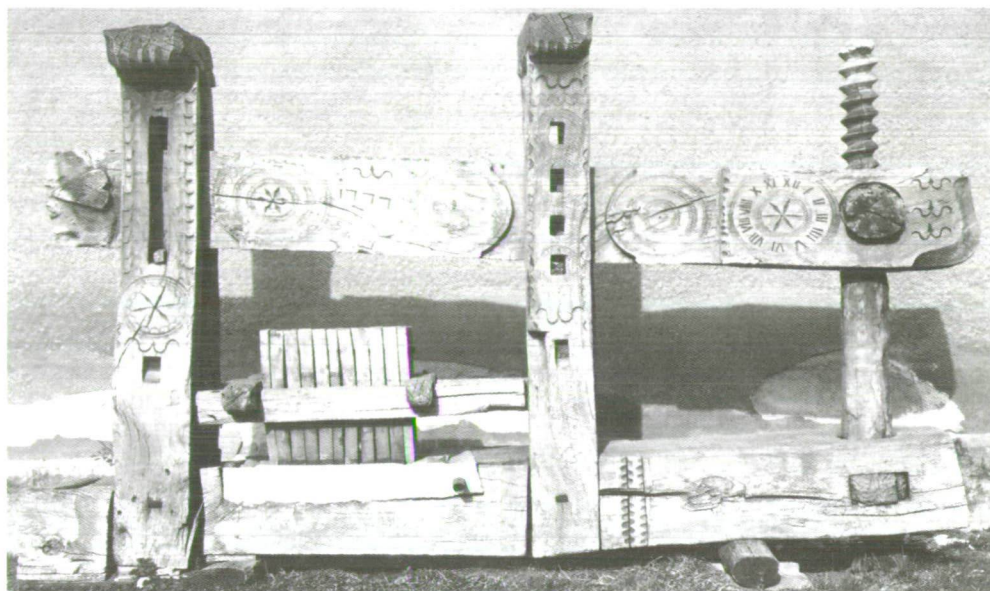
Saját gyűjtésemből itt még egy Bakonycsernyén fotózott, egyedülállóan érdekes díszítésű és kiképzésű, 1777-es évszámmal ellátott *rögzített végorsós, melence nélküli* főfás présre hívom fel a figyelmet. (14-15. kép)

A dél-zalai anyag díszítettségéről később szólok.

<sup>492</sup> Vö.: MÓD László–SIMON András 1999. 440–441.

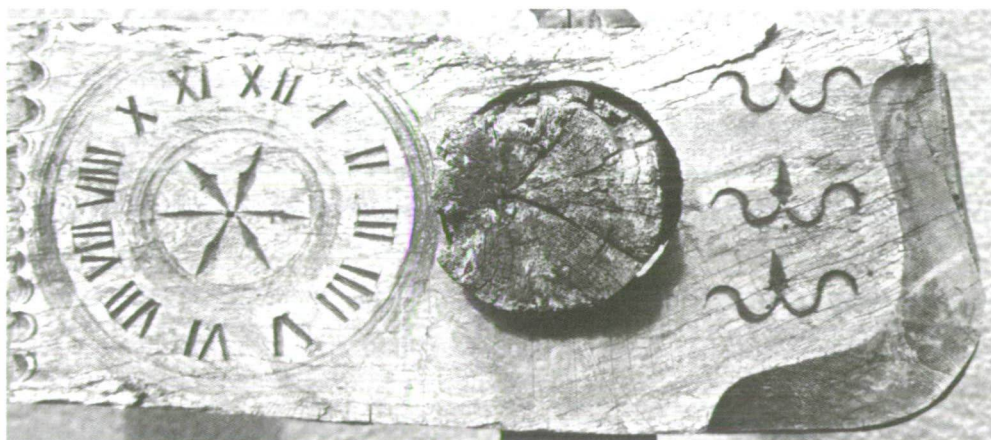
<sup>493</sup> VAJKAI Aurél 1977.

<sup>494</sup> DORNYAY Béla: Keszthely-vidéki öreg faprések. Gépirat. Balatoni Múzeum Adattára, Dornay hagyatéka (szőlészet-borászat)



14. kép

Gazdagon díszített, melence nélküli, rögzített végorsós főfás prés  
Bakonycsernye (SIMON András felv. 1998.)



15. kép

A bakonycsernyei prés főfájának díszített vége, óra motívummal  
Bakonycsernye (SIMON András felv. 1998.)

A régi prések használata, megőrzése mellett sajnos gyakori eset, hogy az évszázados sajtómonstrumok tűzifaként végeznek, vagy funkciójukat elvesztve a présház illetve az udvar „díszei” lesznek, esetleg melencéjük, bálványuk az eresz alatt vagy az udvaron ülőalkalmatosságként szolgál tovább, csavarjuk pedig tornácoszlop lesz. (16-17. kép)





16. kép

Főfás prés melencéjéből kialakított udvari asztal és pad  
Lendva-hegy, Szlovénia (SIMON András felv. 1998.)



17. kép

Főfás prés orsója oszlopként beépítve  
Lendva-hegy, Szlovénia (SIMON András felv. 1998.)

A JOBB  
SZÖLÖMÜVELÉS, BORKÉSZÍTÉS  
ÉS  
PINCZEGAZDÁLKODÁS  
KORSZERŰ KÖNYVE.

---

Írta és kiadta

**TERSÁNCZKY JÓZSEF,**

**ORVOS.**

---

**117 ÁBRÁVAL.**

---

Fordítása és utánnymatása ellen tiltakozik a szerző.

---

**NAGY-KANIZSÁN.**

Fischel Fülöp nyomdájában és bizományában;

**1869.**

#### 4. DÉL-ZALA SZŐLŐ- ÉS BORKULTÚRÁJA, KÜLÖNÖS TEKINTETTEL A SZŐLŐFELDOLGOZÁS- MUSTNYERÉS TECHNOLOGIÁJÁRA

A vizsgált terület a mai Zala megye déli részét foglalja magába. A történeti, valamint a statisztikai források s a publikációk is többnyire a megye közigazgatási határaihoz igazodva közölnek és elemeznek adatokat. Ezzel kapcsolatban fontosnak tartom megjegyezni, hogy a vizsgálat időszakában a megye területe változott: egyrészt a trianoni határmeghúzás (1920) következtében a Murától délre eső területek a Szerb–Horvát–Szlovén Királysághoz kerültek, másrészt pedig az 1950-ben végrehajtott általános közigazgatási rendezéskor a Balaton északi partján húzódó, keskenyedő területsávot (Tapolca, Sümeg, Balatonfüred körzete) – ahol a minőségi szőlő- és borgazdálkodás is jelentős volt – Veszprém megyéhez csatolták.

A forrásokból lehetőség szerint igyekszem a szűkebb régióra vonatkozó adatokat figyelembe venni, esetenként azonban csak a megye egész területét érintő információk állnak rendelkezésre. A vizsgált terület bemutatása során törekszem az adatokat, megállapításokat, jelenséghatárokat és -elterjedési zónákat – összehasonlító módszerrel – a nagyobb földrajzi kontextusban (Délnyugat–Dunántúl, Dunántúl) is elhelyezni.

A vizsgált dél-zalai térségben (Nagykanizsa–Nagyrecse–Palin–Homokomárom, valamint Nagykanizsa–Rigyác–Valkonya–Becsehely–Tótszentmárton–Letenye környéke) a szőlőhegyek a településektől néhány kilométernyire fekvő, észak–déli irányú, gazdagon tagolt, 300 m tengerszint feletti magasság körüli domsorokon jöttek létre.

Területünk a legutóbbi időkig nem volt része egyetlen történelmi borvidéknek sem, a szőlőhegyeken zajló paraszti szőlő- és borkultúráját nem jellemezte minőségi és árutermelő borkészítés.<sup>495</sup> Ezt megállapítva, szükségesnek érzem fogalmilag is elkülöníteni, illetve körülhatárolni a történelmi/minőségi valamint a helyi jelentőségű, többnyire önellátásra termelő borvidékek, szőlőtermő/bortermő területek jellemzőit. A szőlőtermesztés és borkészítés mennyiségi és minőségi mutatói, gazdasági és társadalmi súlya révén tehát különbséget kell tennünk *történeti* vagy *történelmi borvidékek* valamint *lokális szőlőtermő területek* között. A történeti vagy történelmi borvidék fogalmán olyan, több települést magába foglaló földrajzi–gazdasági–kulturális egységet, tájat értünk, ahol hosszabb időre visszatekintő múltja van a szőlő- és borgazdálkodásnak, s ahol az önellátás szintjét meghaladó mértékben, árutermelő jelleggel, kereskedelmi céllal, országos (esetleg nemzetközi) viszonylatban is ismert és elismert borokat készítenek. Egy-egy borvidéken belül többnyire hasonló természeti adottságok mellett, több-kevesebb tájjellegű szőlőfajta termesztésével, nagyjából

<sup>495</sup> Vö.: KECSKÉS Péter 1992. 167.



azonos művelési-, feldolgozási-, kezelési-, valamint érlelési-tárolási mód alkalmazásával, főbb tulajdonságaiban hasonló jellegű bort lehet előállítani.<sup>496</sup> A történeti borvidékeken kívül eső lokális szőlő-bortermő területek vagy községek gyengébb minőségű, csupán saját (családi) fogyasztásra szánt borokat voltak képesek produkálni. Eltekintve az uradalmi pincékben érlelt boroktól, vidékünk paraszti kisgazdaságai a szőlőtermesztés és borkészítés szempontjából e csoporthoz sorolhatók. S éppen ez lehet az egyik fontos ok, hogy e területen – mely a magyar nyelvterület peremhelyzetű vidéke is egyben – archaikus technológiák őrződtek meg.<sup>497</sup>

#### 4.1. Történeti vázlat, statisztikai adatok

Zala megye szőlő- és borgazdálkodására vonatkozóan a koraközépkortól a mohácsi vészig terjedően HOLUB József közöl értékes adatokat. Tanulmánya elején rámutat arra, hogy „a legkiterjedtebb szőlőkultúrával természetesen a Balaton vidékén találkozunk”, s ennek okai között nem csupán a kedvező ökológiai adottságokat sejtethetjük, hanem az egyházi birtokokon (pl. veszprémi káptalan, bakonybéli és almádi apátság) folyó, jelentős mérvű szőlőtermesztést is.<sup>498</sup>

A legkorábbi, szőlőterületekre vonatkozó adatok a vizsgált régió pereméről a 13. század első feléből valók (1236. Lendva; 1237. Lenti; 1239. Gosztola).<sup>499</sup> A kutatásaim során bejárt szőlőhegyek egy részéről a 14. századból találtam az első adatokat. A *Vajda* szóalak helynévként<sup>500</sup> 1322-ben a zalavári conventnek a Vajda nevű birtok eladásáról szóló, majd 1325-ben Récse (Nagyrecse falu) birtok határjárásáról szóló bizonyáglevelében tűnik fel (nobiles de Wayda, via in Wajda).<sup>501</sup> 1398-ban Vajda, Kis-Vajda és Récse birtokok örökrészéről dönt a convent (in dictis possessionibus Wayda, Kyswayda et Reche).<sup>502</sup> A 15. század

---

<sup>496</sup> A történeti borvidék fogalmához ld. ÉGETŐ Melinda 1982. 341–342. A szócikk szerzője következő kategóriaként a „jó bortermő hely” fogalmát használja.

<sup>497</sup> E jelenségre abaúji kutatásai során PALÁDI-KOVÁCS Attila is rámutat: „A kapitalizálódás során, különösen a filoxéravészt követő rekonstrukció nyomán, a kulturális kiegyenlítődés, a táji különbségek nivellálódása az elsőrendű borvidékeken kapott nagyobb lendületet, míg a második, harmadrendű szőlővidékeken konzerválódtak a hagyományok.” (PALÁDI-KOVÁCS Attila 1967. 3.)

<sup>498</sup> HOLUB József 1960. 182–185.

<sup>499</sup> Az adatokat a forrás megjelölésével közli: MÓD László–SIMON András 2002. 20–21; TANTALICS Béla 2005. 14–16.

<sup>500</sup> Cserfő (a nép ajkán: Cserfe) három párhuzamosan futó, észak–dél irányú dombsorból álló szőlőhegy Nagykanizsától északkeletre, Nagyrecse közelségében, az ugyancsak szőlőhegyként létrejött Bacónaki-hegy közvetlen szomszédságában. A három „oldal” balról jobbra: Vajda–Cserfő, Nagy- vagy Öreg–Cserfő, Kis–Cserfő. Vö.: PAPP László–VÉGH József 1967. 588.

<sup>501</sup> NAGY Imre–VÉGHÉLY Dezső–NAGY Gyula 1886. I. 157; 187–188.

<sup>502</sup> NAGY Imre–VÉGHÉLY Dezső–NAGY Gyula 1890. II. 291.

derekán (1451., 1454.) a Vajda nevű birtokon hegyvámot emleget egy forrás<sup>503</sup>. 1452-ben szőlőhegyként jelzik Cserfőt (promontor Cherfew), amely nem önálló falu, hanem „a Vajda család tulajdonában lévő önállóan kezelt lakott birtok” volt.<sup>504</sup> 1453-ban pedig fekvését is olvashatjuk: „Poss. Cherfew inter possessiones Baczanagh et Vajda in territorio possessiones Vayda”. 1486-ban mint „Cherfew pred.” szerepel.<sup>505</sup>

A cserfői hármás dombor keleti szomszédságában ugyancsak szőlőhegy húzódik: Bacónak (Bacónaki-hegy). 1335-ből való az „újudvari convent bizony-ságlevele Baczonak nevű birtokban történt osztályról”.<sup>506</sup> A *Bachanag* nevű területen osztozó két nemes egyenként 27, összesen 54 szőlőt birtokol<sup>507</sup>. Az oklevélben a határjárás során leírt több erdőfolt (cserfaerdő, tölgyerdő, (vad)almaerdő, dióerdő) és cserjés arra utal, hogy a szőlőtelepítés irtásos módon folyt, fokozatosan váltotta fel az erdőt és bozótot a szőlő.<sup>508</sup> Nagy valószínűséggel az egykori erdő borította terület szőlőhegygé alakulását őrzi mind a Bacónak vagy Bakónak, mind pedig a Cserfő földrajzi név.<sup>509</sup> Az oklevélben szereplő birtoknak a mai Bacónaki szőlőhegygel való azonosítását nem csupán a névalak és a szőlők említése igazolja, hanem a *Bokonuk* nevű vízfolyás (ma: Bakónaki patak) és a *Bokonuk* helységnév (ma: Nagybakónak falu) megjelenése a szövegben.

1355-ben Pólán (ma Becsehely része) jegyezték fel 13 szőlőt.<sup>510</sup>

Az irtásos módon létrejött Homokkomárom határában – más falvakkal együtt – irtványszőlőket jelez egy 1460-as határjáró oklevél. BELÉNYESY Márta a dokumentum elemzésekor így fogalmaz: „Az irtások térhódítását jól tükrözi a szőlők elhelyezkedése is, ezek mindenütt a korábbi erdők helyén foglalnak el jókora darabot a határból. De irtottságukat mutatja az is, hogy legtöbbször a promontóriumok lábánál fekszenek a szántóföldi irtások is. A szőlő, a szántó- és rétművelés mellett a lakosság fő gazdasági ágát képezi. Már a korai adatok is azt mutatják, hogy a szőlő itt a lakosság rendes telekbeli tartozéka, s az irtásokhoz hasonlóan kinek-kinek egyéni használatában van. A szőlő életformát meghatáro-

<sup>503</sup> HOLUB József 1960. 183. Vajda a 12. század végétől emlegetett, s a török időkben elpusztult falu, az utolsó összeírás, amiben szerepelt, 1593-ból való. Helyét szőlővel telepítették be. (VÁNDOR László 1994. 270.)

<sup>504</sup> VÁNDOR László 1994. 270.

<sup>505</sup> CSÁNKI Dezső 1897. 43; 121.

<sup>506</sup> NAGY Imre–VÉGHELY Dezső–NAGY Gyula 1886. I. 311–313. HOLUB József is hivatkozik e dokumentumra: "Baconagon 1335-ben 34 szőlő szerepelt egy birtokosztálynál." Azonban sem a helységnév pontos alakja, sem pedig a szőlőre vonatkozó számadat nem egyezik meg az oklevélben foglaltakkal. (HOLUB József 1960. 183.)

<sup>507</sup> Egy „egység” 1 holdat jelent, ami ebben az időben 864 négyszögöllel lehetett egyenlő. Vö.: HOLUB József 1960. 192; ÉGETŐ Melinda 1990. 83.

<sup>508</sup> Vö.: BELÉNYESY Márta 1955. 12.

<sup>509</sup> Vö.: MAKOVICZKY Gyula 1934. 47.: „*Cserfő* név a csererdő dombra húzódását jelöli, ma az erdőirtás után szőlőhegygé vedlett.” KISS Lajos 1997. II. 173: „A *Bakónak* hn. szláv eredetű, [...] értelme 'bükkfával benőtt hely'”. GYULAI Ferenc 1994. 51.: A cseres–tölgyes erdők jelenléte az intenzív szőlőkultúra térhódítása miatt jelentősen csökkent.

<sup>510</sup> NAGY Imre–VÉGHELY Dezső–NAGY Gyula 1886. I. 640.

zó jellege vizsgált falvainknál is kitűnik. E falvak közül ugyanis talán egyetlen sincsen, amelynek határában ne volnának szőlők. Különösen jelentős promontóriumuk van Homokkomárnak és Kontyánnak. A két falu szőlői a Homokkomár, valamint Elekerdeje promontóriumon helyezkednek el.”<sup>511</sup> Az 1513. évi bortizedjegyzék Oltárcot, Letenyét említi.<sup>512</sup>

A török harcok időszakára vonatkozóan csak szórványos adatokra bukantam. FEYÉR Piroska összefoglalóan így nyilatkozik a helyzetről: „A Dunántúlon Kanizsa külvárosának mintegy hétszáz kertjét, szőlőjét említik, amelyeket az ostrom feldúlt, elpusztított.”<sup>513</sup> Az 1550–60-as években Kanizsai Orsolya és férje, Nádasdy Tamás birtokában volt Kanizsa. 1556-ban a kanizsai Nádasdy-birtokoknak jelentős szerepük volt Szigetvár élelmiszer-ellátásában, beleértve a bort is. Kanizsa várának borellátásában pedig a gelsei és újudvari szőlőhegyeknek volt kiemelten fontos jelentőségük. A kanizsai uradalom szőlőtermelő falvainak hegyvámjegyzékei 1563-ból maradtak fenn. Palinban 77, Becsehelyen 155 birtokos foglalkozott szőlőtermesztéssel, a szőlőterületeknek csak kis hányada volt földesúri kezelésben. Az egyes falvak határában nemcsak az ottani jobbágyoknak, hanem más falvakban lakóknak is volt szőlőjük, így a becsehelyi hegyekben 10 nem az uradalomhoz tartozó faluból is voltak *extraneus* birtokosok. A Kanizsa környéki parasztság – csakúgy mint más vidékeken – időszakos katonáskodásra szorult, ugyanakkor – mint a felsorolt adatok is sejtetik – a szőlőművelés és borkészítés nem szűnt meg területünkön.<sup>514</sup>

A hódoltság utáni időszakból, a 18. század első feléből több forrás és adat is támpontot ad a terület szőlő- és borgazdálkodásának körvonalazásához. BÉL Mátyás a megye mezőgazdasági viszonyait taglalva megemlékezik arról, hogy a dombokat és hegyoldalakat „szőlők lepik el”, kiváló és sok bor terem, s a legjelentősebb szőlőtermő táj a Balaton partvidékén található.<sup>515</sup>

Az 1715. és 1720. évi országos összeírások a szőlőterületek nagyságát községsorosan közlik. Bár a mértékegység, a *kapás* körüli bizonytalanságok a tényleges területnagyság megítélését nehezítik<sup>516</sup>, az adatok mégis a nagyságrendre vonatkozóan eligazítanak. Mindkét összeírásban a mezővárosok (Kanizsa, Lenti) határában találunk nagyobb szőlőterületeket; jelentősek még Becsehely és Récse szőlői; Bakónakon 1715-ben még nem, 1720-ban már némi területet jelez a statisztika; Homokkomárom pedig csak az 1720. évi jegyzékben szerepel, de szőlőt ekkor sem tüntet fel forrásunk a településen.<sup>517</sup>

<sup>511</sup> BELÉNYESY Márta 1958. 122.

<sup>512</sup> HOLUB József 1960. 183.

<sup>513</sup> FEYÉR Piroska 1981. 76.

<sup>514</sup> ŐZE Sándor 1997; VÁNDOR László 1994. 262.

<sup>515</sup> KÁLI Csaba 1999. 18.

<sup>516</sup> Vö.: BOGDÁN István 1990. 336; ÉGETŐ Melinda (1993. 121.) utal azokra a történeti kutatásokra, melyek bebizonyították, hogy az 1715. LVII. tc. utasítása szerint 94–100 négyszögölben meghatározott *kapás szőlő* mértékegységet az összeírásoknál nem alkalmazták, hanem a helyi mértéket vették alapul.

<sup>517</sup> Országos Magyar Kir. Statisztikai Hivatal 1896. 163–173.

1720-ban elkészült a magyar királyság szőlőtermő területeinek minősítése. Ebben – a háromfokú skálán – Zala megye szőlőterülete egyharmad részben másod-, kétharmad részben pedig harmadosztályú minősítéssel szerepel. Külön kiemelve Kanizsa szabad királyi város „egészen” a harmadosztályban kap helyet.<sup>518</sup>

A vizsgált területre vonatkozó igen becses forrás a Bacónaki-hegy 1701-ben kiadott hegytörvénye.<sup>519</sup> Tartalmi elemzését a szőlőhegyi szervezetről szólva, illetve a szőlő- és borgazdálkodás egyes témaköreinél végzem el. Vidékünk délkeleti peremén, Zala és Somogy határán fekvő szőlőhegyek szabályzata ugyancsak fennmaradt<sup>520</sup>, köztük szerepel az a Szentgyörgyvári hegy is, ahonnan még vannak adataink a gúzsos prés elterjedésére.

A 19. század első harmadának végén SCHAMS Ferenc készítette el Magyarország borvidékeinek leírását. Zala megye kapcsán csak a Balaton északi partvidékén húzódó szőlő- és bortermő településeket említi és méltatja (Györök, Gyenes, Csobánc, Badacsony, Füred, Tihany, Veszprém).<sup>521</sup> Ugyanebben az időszakban FÉNYES Elek statisztikai-geográfiai országleíró munkájában már árnyaltabban szól a megye területén folyó szőlőtermesztésről. A megye „természeti tulajdonságai” között kiemeli, hogy Zala területe „szelid bortermő dombokkal borított”. A megye „termékeinek” felsorolásakor írja: „Bora nemcsak sok van Zalának, hanem jó is.” Ő is a Balaton mellékét, majd azt követően a muraközi járást emeli ki e tekintetben. Majd így fogalmaz: „A többi megyebéli vidékek is természetnek mindenütt bort, mely meglehetősen asztali italul szolgál...”.<sup>522</sup> Az egyes települések leírásánál – vidékünkön – Nagy-Récsén említ szőlőket, s Homok-Komáromnál valamint Letenyénél jelez bortermelést.<sup>523</sup>

A 19. század második fele országosan is az okszerű szőlőművelésre, borászkodásra serkentő kézikönyvek, szakkönyvek írásának és kiadásának időszakába. A dél-zalai régióban TERSÁNCZKY József (1814–1888) orvos és szőlész–borász nevét, elméleti és gyakorlati munkásságát kell említenünk. 1843-tól lett a nagykanizsai járás tiszti orvosa, s a város határában lévő Szabadhegyen alakított ki mintaszőlészetet, ahol a fajtákkal, művelési technikákkal maga is nagy kedvvel kísérletezett.<sup>524</sup> A szőlészeti–borászati ismeretterjesztés és szakoktatás terén zalai viszonylatban még PÉTERFFY József (1827–1888) gazdasági szaktanító, a keszthelyi vincellér-, kertész és pincemester képző intézet igazgatója, valamint

<sup>518</sup> A forrás adatait a Magyar Királyság területére vonatkozóan függelékben közli N. KISS István 1973. 387–388.

<sup>519</sup> A teljes szöveget közli ÉGETŐ Melinda 1985. 71–74.

<sup>520</sup> ÉGETŐ Melinda 2002. 165–169. A többségében kanizsaiak által birtokolt, s a város közvetlen közelében délkeleti irányban elhelyezkedő szőlőhegyek (Szentgyörgyvári-hegy, Bagolai-hegy, Látó-hegy) Festetics Kristóf csurgói uradalmához tartoztak.

<sup>521</sup> SCHAMS, Franz 1832–1833. II. 154–171.

<sup>522</sup> FÉNYES Elek 1841. 444; 451. Zala megye teljes leírása: 443–498.

<sup>523</sup> FÉNYES Elek 1851. II. 243; III. 25; 283.

<sup>524</sup> RIKLI Ferenc (szerk.): 1999. 315. Szőlészeti–borászati munkáit ld. a bibliográfiában.

ÁRVAY István (1818–1889) megyei árvaszéki elnök, Zalaegerszeg jegyzője, a Zala megyei Gazdasági Egyesület elnöke munkái jelentősek.

Első részletes, községsoros szőlészeti statisztikánk összeállítása, melynek adatai a filoxéravédelem megelőző állapotot mutatják, KELETI Károly nevéhez fűződik. Vizsgált területünkre vonatkozóan alább közöljük ennek adatait:<sup>525</sup>

Település	Birtokosok száma	Szőlőterület		1873-ban termelt bor		
		1600 n-öles hold	n-szögöl	fehér	vörös	siller
				akó		
Bakónak	209	160	1062	300	900	1500
Homok-Komárom	655	391	766	2500	2500	5000
Palin	330	175	29	5332	–	5332
Rigyác	625	349	1035	1093	2187	1093
N-Récs	498	304	1487	432	25	13268
Nagy-Kanizsa	518	306	170	–	–	–
Letenye	400	234	283	680	1000	3000
Tótszentmárton	95	73	288	–	2450	–
Pola (= Becsehely)	623	341	266	2625	150	225
Valkonya	33	37	1428	–	–	–

A „községekben lévő szőlőbirtokosok számát” összevetve a szőlőterület nagyságával, azt láthatjuk, hogy átlagban egy-egy gazda kezén fél-háromnegyed hold, vagyis 800–1200 négyszögöl szőlő volt.

A következő általános mezőgazdasági statisztika 1895-ben készült, amikor a filoxéra pusztítása már mindenütt érzékelhető volt, illetve amikor a legtöbb helyen megindultak a szőlőrekonstrukció munkálatai. A zalai szőlőkben először Meszesgyörökön (ma: Balatongyörök) észlelték a kártevőt, s a következő évtől a gazdák felvilágosítására tanfolyamok indultak elsőként Tapolcán, Sümegen, Nagykanizsán és Zalaegerszegen. A szénkénnel való gyérítés mellett a rezisztens amerikai alanyok jelentették Zalában is a védekezés egyik fontos módját: az 1880-as évek végétől több ilyen alanytelep létesült.<sup>526</sup>

<sup>525</sup> KELETI Károly 1875. 392–395.

<sup>526</sup> KOTNYEK István cikksorozatából: Zalai Magazin 1989. dec. 20. 17; 1990. jan. 10. 21.



A szőlőterületek állását 1895-től 1965-ig a következő táblázat mutatja<sup>527</sup>:

Település	Szőlőterület (kh) 1895		Szőlőterület (kh)		
	beültetve	parlag kiirtott	1913	1935	1965
Homok-Komárom	386	8	412	398	367
Kis-Récse	5	–	9	5	–
Nagy-Bakónak	295	1	289	270	317
Nagy-Récse	316	1	244	259	198
Rigyócz	386	–	362	365	318
Becsehely	381	19	250	383	532
Pola	235	–	–	–	–
Letenye	173	–	256	242	266
Tót-Sz. Márton	60	–	33	49	70
Valkonya	23	–	18	16	18
Nagy-Kanizsa r.t.v.	226	1	390	463	398

Az adatokat azon településeknél, amelyeket mindkét statisztika felvett, össze tudjuk vetni, s ennek alapján következtetni a „filoxéra-ügy” állására. Az utóbbi táblázat 1895. évi adatainál első ránézésre szembetűnő, hogy a „parlag vagy kiirtott” rubrikában alig van számottevő területet jelző számadat. Az 1873–1895. évi adatokat összehasonlítva, a települések legtöbbségében jelentős változást, csökkenő tendenciát nem láthatunk, sőt esetenként több 10 holdnyi növekedést észlelünk; számottevő csökkenést csak Letenye, illetve a két, legkisebb szőlőterülettel rendelkező település, Tótszentmárton és Valkonya határában mutat a statisztika. Az 1895. évi és az 1913. évi adatsort összevetve Nagyrécse, Rigyác, Becsehely, Tótszentmárton, Valkonya szőlőterületei fogyatkozást, míg Homokkomárom, Letenye és Nagykanizsa ültetvényei gyarapodást mutatnak. Mindezek alapján azt valószínűsítem, hogy vidékünk legtöbb településén viszonylag későn jelent meg és – egyes települések adataitól eltekintve – talán kisebb pusztítást vitt véghez a filoxéra.<sup>528</sup> E következtetést látszik alátámasztani, hogy TERSÁNCZKY 1887-ben megjelent munkája nem szól a filoxéráról, s a fajták felsorolásánál sem szerepelnek a direkttermők.<sup>529</sup> A filoxéra kései feltűnéséről olvashatunk a palini

<sup>527</sup> Az 1895. évi adatok forrása: Országos Magyar Kir. Statisztikai Hivatal 1897. 242–273. (Zala megye adatai); az 1913–1965. közötti adatok forrása: Központi Statisztikai Hivatal 1986. 90–94. (Az itt szereplő adatokat a könnyebb összevethetőség végett hektárból holdba számítottam át.)

<sup>528</sup> Vö.: TANTALICS Béla 2005. 46–47.

<sup>529</sup> TERSÁNCZKY József 1887; A szerző korábbi munkájában a szőlőfajták között felsorolja az *izabellát* (TERSÁNCZKY József 1869. 158–159.), ám tudjuk, hogy ez a direkttermő fajta még a filoxéravész előtt megjelent a Kárpát-medencében. (ld. CSEPREGI Pál–ZILÁHI János 1973. 230.)

Inkey bárók területünkkel szomszédos nyugat-somogyi szőlőiben is: Zákány határában 1901-ben lépett fel a betegség, s az iharosberényi szőlőkben is csak 1902-ben indult a felújítás.<sup>530</sup> A rekonstrukcióban viszont jelentős szerepet kaptak a direktermő fajták, mint az a néhány évtizeddel későbbi leírásokból kitűnik.

A Dél-Dunántúl (Baranya, Somogy, Tolna, Zala megyék) mezőgazdaságát tárgyaló, a két világháború közötti időszakban megjelent három kötetes monográfia az egyes megyéken belül járásonként jellemzi a szőlő- és borgazdálkodás állását. Az írás jelzi, hogy Zala megyében a badacsonyi és balatonmelléki borvidékek minőségi termelést folytatnak, míg a somogy-zalai részek nem sorolhatók a minőségi és történelmi borvidékek közé. A vizsgált területünkre vonatkozóan mindez jól látszik a letenyei és kanizsai járás területének szőlészeti-borászati jellemzését idézve, bár az utóbbi térség viszonyairól nem is olyan lehangoló a megfogalmazás.<sup>531</sup>

Letenyei járás: „A járás szőlő- és bortermelése jelentéktelen, noha alig van község a járás területén, amelynek határában szőlőtelepítvények nem volnának. A szőlő- és bortermelésre való alkalmasság szempontjából a járás két részre oszlik. A Nagykanizsa-letenyei állami úttól északra húzódó dombvidék jó fekvéseket biztosít ugyan a szőlő- és bortermelés számára s bár a járásnak ezen a részén jelentős területű szőlőültetvények is vannak, ezeknek túlnyomó része amerikai direktermőkkel van telepítve.”<sup>532</sup>

Nagykanizsai járás: „A járás északi harmadán húzódó dombvidéken fekszenek jelentősebb szőlőterületek, amelyek európai vesszőkkel vannak telepítve s amelyekről szűrt mustok elfogadható minőségű fehér és színes borokat adnak. Nagyréce, Galambok, Komárváros, Kiskomárom, Zalakaros, Garabonc, Zalamerenye, Nagybakónak, Zalaszentbalázs, Magyarszerdahely, Homokkomárom és Eszteregnye községek nevesebb szőlő- és bortermelő helyek.”<sup>533</sup>

A második világháborút követő szocialista átalakulás, kollektivizálás a szőlőhegyi birtokon lévő kisebb, néhány száz négyszögöles szőlőket nem érintette. E területeken tovább folytatódott a zömmel saját, családi fogyasztásra, vagy csak kis mértékben eladásra szánt borok készítése. Főleg az 1970-es évektől indult meg a szőlőhegyek paraszti gazdaságainak aprózódása, hobbikertekké alakulása, mely folyamat napjainkig tart, kiegészülve a szőlőhegyi turizmust, borturizmust érintő kezdeményezésekkel.<sup>534</sup>

Összesített megyei adatok szerint 1935 és 1950 között a szőlőterület nagysága enyhe csökkenést mutatott, majd a következő évtizedben gyakorlatilag nem változott. 1958-ban (ekkor a Balaton északi partja már nem tartozott a megyéhez) a szőlő a mezőgazdasági művelési ágak 2,9%-át tette ki, s ezzel az arányszámmal felülmúlta az országos átlagot (2,3%); magyarországi viszonylatban

<sup>530</sup> Borászati Lapok 37. évf. 29. szám (1905. július 16.) 527–528.

<sup>531</sup> KISS Elemér 1935. II. 392.

<sup>532</sup> KISS Elemér 1935. II. 432–433.

<sup>533</sup> KISS Elemér 1935. II. 445.

<sup>534</sup> E folyamatról részletesebben ld.: SIMON András 2010b

ötödik, a dunántúli megyék sorában pedig – Tolna megye után – második helyen állt. A szőlők területe és minőségi megoszlása viszont igen különböző volt.<sup>535</sup>

A 19. század végétől induló hivatalos borvidéki besorolások Zala megye területét – ezen belül is csak a minőségi termelésre alkalmas részeket, településeket – a *balatonmelléki borvidék*hez sorolták. *Zalai borvidék* néven az 1997. évi CXXI. törvény értelmében alakult minőségi bort termelő terület (egyes települések megjelölésével) a Délnyugat–Dunántúlon. 1999-től ez újra a balatonmelléki borvidék kebelébe került, aztán 2006-tól megint a zalai borvidék nevet viseli (9/2006. II.3. FVM rendelet). A zalai borvidék muravidéki körzetre és Zala menti körzetre oszlanak. Vizsgált településeink közül – melyek borvidéki vagy bortermőhelyi minősítést kaptak – Becsehely, Homokkomárom, Letenye, Nagykanizsa, Rigyác és Valkonya a muravidéki körzethez tartoznak.

## 4.2. A szőlőhegy birtoklása és szervezete

VINCZE István Magyarország területén a szőlő- és borkultúra négy jelentősebb táji-termelési típusát különíti el: „1. Az antik (görög-római, kelta?) hagyományokra épülő paraszti szőlőkultúrát az egykori Pannonia területén, Zala, Veszprém és Nyugat-Somogy megyében.”<sup>536</sup> Ebbe a csoportba tartoznak tehát vidékünk szőlőhegyei.

E terület a középkortól a jobbágy–paraszti birtoklású, *hegyvamos* szőlők zónájában helyezkedett el. A feudális földtulajdonviszonyok között a szőlőföldnek sajátos jogállása volt. Míg az Árpád-korban a szőlők nagy része a királyi birtokokon feküdt, s az uralkodó leggyakrabban szőlőmunkásokkal együtt adományozott el egy-egy ilyen földet<sup>537</sup>, addig a 15. századtól kezdődően csak igen ritkán lelhetünk olyan adatokra, amelyek allodiális, vagyis a földesúr által robottal megműveltetett szőlőterületekre utalnak. A Kanizsai-uradalmakban a 15–16. századból (1493.; 1519.) még tudunk néhány esetben jobbággyokkal megdolgoztatott földesúri szőlőkről.<sup>538</sup> Az általános gyakorlat azonban az volt, hogy a földbirtokos a telki állomány keretein kívül, gyakran szerződés útján, meghatározott bérleti díj ellenében átengedett egy darabot a korábban saját kezelésű urasági földből vagy éppen művelés alatt nem álló birtokrészből. A „bérelőkre” (polgárok, nemesek, jobbággyok) – akik nem ritkán távolabbi helységekből érkeztek, hogy bérletet szerezzenek (*extraneus* szőlőbirtoklás) – a megszabott feltételek egyenlőképpen vonatkoztak. Már a 14. században a szőlőültetésre alkalmas terület a vagyonosodás egyik legfőbb lehetőségét kínálta, értéke pedig kétszeres volt, mint a szántóföldeké.<sup>539</sup> A „bérelő” vagy a telepítés fáradságos munkájával vagy

<sup>535</sup> SIMON László 1961. 47–49.

<sup>536</sup> VINCZE István 1971. 314.

<sup>537</sup> Vö.: HOLUB József 1960. 184.

<sup>538</sup> FEYÉR Piroska 1981. 47; HOLUB József 1960. 186–187; PACH Zsigmond Pál 1963. 48.

<sup>539</sup> BELÉNYESY Márta 1955. 12.

vételár formájában róttá le a bérleti díjat. Földjét eladhatta, örökíthette és elzálogosíthatta. Pontosabban fogalmazva: mindezt nem a szőlőterülettel tehette – hiszen az jogilag mindvégig a földbirtokos tulajdona maradt –, hanem a befektetett munka vagy vételár értékével, mely megillette őt. A „bérleti viszony” egyoldalú, önkényes felbontására nem kerülhetett sor – kivéve, ha a „bérlő” nem fizette a megszabott szolgáltatásokat, vagy hűtlenséget követett el földesura ellen –, tehát a két fél között nem állt fenn személyi függés.<sup>540</sup> A földbirtokos a hasznosítatlan, de szőlőtelepítésre alkalmas parlag vagy erdős-bozótos földből jövedelemhez jutott; a „bérlő” pedig – főképp ha földje nem volt – szabad munkerejét hasznosítva biztosítani tudta saját borfogyasztását, de felesleget is termelt, amit aztán piacra vihetett. HOLUB József a Bacónaki-hegyet is említi, mint olyan területet, ahol récsei, billei és kanizsai jobbágyok „béreltek” szőlőket.<sup>541</sup> Ez az adat egyben az *extraneus* (saját településének határán túli) birtoklás meglétére is rávilágít.

A földesúrnak a szőlőterület használata után fizetett állandó összegű járandóság, örökbérleti díj a *hegyvám* volt<sup>542</sup>, amit többnyire borban vagy mustban, ritkábban pénzben kellett teljesíteni. I. Lajos 1351:6. tc.-e ennek helyébe a *kilencedet* léptette, ám a Dunántúl legnagyobb részén továbbra is a terméseredménytől független hegyvám maradt a szolgáltatás módja, helyenként egészen a 19. század második felében végrehajtott szőlődézsmaváltság idejéig.<sup>543</sup> ÉGETŐ Melinda történeti-néprajzi vizsgálatai bizonyították, hogy e továbbélés tipikus területe éppen Zala megye volt. Ez ugyanakkor nem jelentette azt, hogy a hegyvám a földesúri adózás kizárólagos formája maradt volna, hanem párhuzamosan élt a kilenceddel, sőt előfordult, hogy egyazon szőlőhegyen belül is váltakoztak a hegyvámos és a dézsmás (kilenceddel adózó) szőlők.<sup>544</sup> A 15. században a kanizsai uradalom 39 helysége közül csak háromban tudunk borkilencedről.<sup>545</sup> A két szolgáltatási forma egymás mellett élését mutatja, hogy Nádasdy Tamás kanizsai uradalmának bevételei kapcsán 1557-ben „mind dézma. hegyvám zölők haznai”-ról esik szó.<sup>546</sup> Mindezek mellett a szőlőbirtokosok kisebb ajándékokkal is tartoztak a földesúrnak (kenyér, kappan, zab). Az ajándékozásban megint feltűnik Bakónak falu vagy a Bacónaki-hegy, mint a Kanizsai-uradalom azon helye, ahol kettő helyett négy kenyeret ajándékoztak.<sup>547</sup> Új szőlők telepítése esetén a földbirtokos 6-10 évre is felmentette az új gazdát a hegyvám fizetése alól. A leírtak alapján megállapíthatjuk, hogy az *örökbérleti rendszer* a kor viszonyait tekintve

<sup>540</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 14.

<sup>541</sup> HOLUB József 1960. 189. Kanizsa (Nagykanizsa) és Récse (Nagyrécse) ma is meglévő települések, Bille egykori várföld volt Kanizsa és Récse között. (VÁNDOR László 1994. 222.)

<sup>542</sup> HOLUB József 1960. 189.

<sup>543</sup> A viszonylag kései előfordulásra ld. egy zalaszántói jobbágy 1842-ben kelt levelében foglaltakat: „...a magunk hegyvám adó alatt lévő birtokunkba...” (KOVÁCS Katalin 1985. 330.)

<sup>544</sup> ÉGETŐ Melinda 1990. 73.

<sup>545</sup> PACH Zsigmond Pál 1963. 51.

<sup>546</sup> ÓZE Sándor 1997. 142.

<sup>547</sup> HOLUB József 1960. 191. Az eredeti forrásra sajnos nem hivatkozik.

egy modern, előremutató, hatékony gazdálkodási formáció kialakulását tette lehetővé.

Éppen a szőlőt birtokló, különböző társadalmi állású személyeket egy közösséggé szervező föld sajátos birtoklási körülményben, vagyis az örökbérleti rendszerben kell a szőlőhegyi szervezetek kialakulásának okait keresnünk. Az írásos forrásokban ezen igazgatási közösségek *hegység*, *helység*, *hegybéli helység* néven szerepelnek. Függetlenek voltak mind a helyi hatóságoktól, mind pedig a földesúrtól, működésük alapja a saját kebelükből választott tisztségviselőkön és az őket segítő testületen nyugodott.<sup>548</sup>

A jobbágy-paraszti árutermelés kibontakozását és sikerességét látva, a földesurak már a 15. század legvégétől törvényekben is megfogalmazva igyekeztek járandóságaikat növelni a bérelt szőlőket és szántókat illetően is.<sup>549</sup> A 16. század folyamán e törekvés erősödött, s az önkezelésű majorsági földek növeléséhez vezetett, amelyeket birtokosa jobbágyi robottal igyekezett megműveltetni („második jobbágyság”). Ugyancsak a földesúri árutermelés fokozását célozta a terményjáradékok növelése, mely tulajdonképpen megfosztotta a jobbágyságot az áruba bocsátható termékek, főképp a gabona és a bor tetemes hányadától. E történelmi változások adhatnak magyarázatot arra, hogy a mindaddig szinte teljes autonómiát élvező szőlőhegyi birtokos közösségek (hegybéli helységek) a terület földbirtokosához való viszonyukat, jogaikat, működésük önállóságának mértékét írásban szabályozták. Vagy ahogy ÉGETŐ Melinda megfogalmazza: „Nagyon leegyszerűsítve a dolgot, a hegytörvényeket a szőlőbirtokosok és a szőlőföld feudális ura közötti „kötélhúzás” eredményeként létrejött, írásos formában rögzített kompromisszumoknak tekinthetjük.”<sup>550</sup>

A nyugat-dunántúli autonóm birtokos közösségek írásos dokumentumait – megkülönböztetve a *földesúri rendtartások*tól és a *városi statútumok*tól – *hegyközségi artikulások*nak nevezi a szakirodalom.<sup>551</sup> E dokumentumcsoport félszáz darabját rendszerezve, ÉGETŐ Melinda három típust különít el. A nagyobb számban a Délnyugat-Dunántúlon (Zala, Nyugat–Somogy, Dél–Vas) fekvő szőlőhegyekre vonatkozóan az utak, gyepek, kapuk rendben tartását, valamint a viselkedési normákat számos pontban taglaló artikulusok adnak eligazítást.<sup>552</sup> E típusba sorolható a területünkről fennmaradt Bacónak-hegyi artikulus is.<sup>553</sup>

A Nagyrécsce határában fekvő, s ma is szőlőhegyként használt Bacónaki-hegy artikulusának Festetics Pál földbirtokos általi elfogadása és kiegészítése,

<sup>548</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 13–16.

<sup>549</sup> PACH Zsigmond Pál 1963. 139.

<sup>550</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 19.

<sup>551</sup> VINCZE István 1961. 96; ÉGETŐ Melinda 1985. 20; 1999. 557.

<sup>552</sup> ÉGETŐ Melinda 1999. 565–567. A hegybéli közösségek működése, rendje, írott törvényei témájában a Vasi Hegyhát vidékén a legutóbb ILLÉS Péter végzett primer forrásokat feltáró és értelmező kutatásokat. ILLÉS Péter 2012.

<sup>553</sup> A témára vonatkozóan ld. SIMON András 1996. és 2010c



majd írásba foglalása 1701. június 20-án történt meg.<sup>554</sup> A dokumentum írásba foglalásának körülményeire is utal a szöveg szerkezete: a *hegybéli helység* nótáriusa foglalhatta írásba a gazdaközösség normarendszerét és elvárásait 18 pontban, majd ehhez toldotta hozzá újabb 10 pontban a terület földesura saját érdekeinek írásos változatát. A helységek – főleg egy-egy uradalmon belül – mintaként használták egymás artikulusainak szövegét, így a bacónaki szabályzat jelentéktelen változtatásokkal tűnik föl a Festetics-uradalomban a gersei, újudvari, tikosi, bárí és fehéregyházi szőlőhegyeken.<sup>555</sup>

Az artikulus a következő témákról rendelkezik:

1.) Az első 18 pontban: a szőlők közti utak használata, a szőlő- vagy gyümölcsoltovaj büntetése, az állatok szőlőhegyi legeltetése, lopás, verekedés, engedélyhez kötött szüretkezdés, a helység törvéynapja, a szőlőhegyen való éjszakai tartózkodás, valamint a helység tisztségviselői szidalmazásának büntetése, a szőlőterület öröklődő mivolta (ez a járandóság fizetésének elmulasztásával megszűnik), a gyepek és utak gondozása.

2.) Az újbóli sorszámozással induló pontok (földesúri hozzátoldás): új utak kijelölésének engedélyhez kötése, állatok szőlőbeli kártételének büntetése, szőlő- és gyümöcslopás büntetése, viselkedési norma a szőlőhegyen, (szitkozódás, részegség, verekedés büntetése), a tisztségviselők eskütételi kötelezettsége, számuk (két hegymester, négy esküdt), a 3 évig nem művelt szőlők elvesztése („a Szőlő Szolgat es nem Urat Szeret”), gyümölcsfák nevelésének tiltása a szőlőben, a szőlők bekerítése, gyepek gondozása.<sup>556</sup>

A 18. század második felétől megjelentek az egy-egy vármegye szőlőhegyeinek működését szabályozó megyei statútumok. „E törekvés okai még nem teljesen tisztázottak, mindenesetre valószínűleg szerepet játszott benne az, hogy ebben az időszakban a nemesség az általánosságban megerősödött vármegye közigazgatási és bíraskodási jogkörén keresztül tudta leginkább érvényesíteni akarátát. Emellett azonban szerepe lehetett az államhatalom részéről megnyilvánuló egységesítési és központosítási törekvéseknek is.” – vélekedik ÉGETŐ Melinda.<sup>557</sup> Elsőként éppen az erős kis- és középnemesi réteget tömörítő Zala vármegye adta ki a maga szőlőhegyeire egységesen vonatkozó *Articuli Promothorialest*, amit aztán a későbbiekben többször is módosított (1769., 1772., 1776.).<sup>558</sup> E szövegek – melyek többnyire magukba olvasztották a korábbi helyi szabályzatok pontjainak jó részét – a földbirtokos kiterjedtebb bíraskodási jogáról, a büntetéspénzekből való nagyobb részesedéséről tanúskodnak, valamint

<sup>554</sup> A szöveget közli: ÉGETŐ Melinda 1985. 71–75.

<sup>555</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 39–40; Vö.: 71–74; 90–92; 105–109.

<sup>556</sup> A nyugat-dunántúli hegytörvények részletes tartalmi elemzését adja: ÉGETŐ Melinda 2004. Magam a Bacónaki-hegy artikulusából a dolgozat megfelelő tematikus részeinél teszek még utalásokat.

<sup>557</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 36.

<sup>558</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 36. A Zala megyei statútumok három változatának (1753., 1769., 1777.) teljes szövegét közli ÉGETŐ Melinda 1985. 135–153.

arról, hogy az előjáróság a legtöbb ügyben csak földesura megkérdezésével és jóváhagyásával járhatott el.

Az 1848-as úrbéri megváltás – éppen sajátos jogállása miatt – a jobbágy telki állományán kívül eső dézsmás és hegyvamos szőlőkre nem vonatkozott. Majd csak két évtized múltán, 1868-ban születik törvény a szőlődezsmaváltásról, amely azonban jelentős anyagi terheket hárított a szőlőterület megváltójára is.<sup>559</sup> A magyar parlamentben éppen a zalai születésű Deák Ferenc volt a dézsmaváltás körüli problémák törvényes megoldásának leghívebb sürgetője.<sup>560</sup>

A filoxeravész utáni szőlőrekonstrukció, illetve egyáltalán a magyar szőlő- és borgazdálkodásnak e válsághelyzetből való gyors kiemelése, állami szintű beavatkozást tett szükségessé. Ennek egyik megnyilvánulási területe a törvénykezés volt. Az 1894: XII. tc. az első ilyen jogi dokumentum, mely a szőlőterület nagysága és a birtokosok száma szerint megadja a *hegyközséggé*<sup>561</sup> alakulás lehetőségét. A törvény az új szőlők telepítését, a szőlőbetegségek elleni közös védekezést, az okszerű szőlőművelést, a közös őrzést és a hegyrendészeti feladatok ellátását hivatott előmozdítani. Rögzíti a hegyközség szervezeti felépítését (hegybíró, közgyűlés, választmány, hegyőrök, pénztárnok, jegyző) és működési szabályait is. A törvény jól meghatározhatóan besorolja a hegyközségeket a magyar jogi és közigazgatási hierarchiába.<sup>562</sup>

Az 1929: XVII. tc. az 1894. évi törvény több lényeges pontját megerősíti, s a hegyközség megalakítását (legalább 10 birtokos kezén lévő, legkevesebb 150 kh összefüggő terület esetén) kötelezővé teszi, az 1938: XXXI. tc. pedig már 5 birtokos és 50 kh esetén rendeli el kötelező érvénnyel a hegyközség megalakítását.<sup>563</sup>

A szőlőhegyek mai területének nagyságát figyelembe véve, s feltételezve, hogy a szőlőrekonstrukció lezárulása után – vagyis az utóbbi két törvény megszületésének idejére már mindenképpen – az lényegesen nem volt kisebb, Tótszentmárton és Valkonya kivételével már 1929-ben, de 1938-ban szinte biztosan hegyközségeknek kellett alakulniuk. Az 1920-as években született adatközlőim személyes emlékei, valamint a szüleiktől hallottak alapján a Bacónaki-hegy 1930–40-es évekbeli hegyközségi viszonyaira vonatkozóan részletes kép rajzolódik ki.

<sup>559</sup> FEYÉR Piroska 1970. 53–55.

<sup>560</sup> Hazánk 1868. 205. sz. 2. Országgyűlési tudósítás a képviselőház szept. 16-i üléséről, Deák Ferenc interpellációja.

<sup>561</sup> E törvény használja elsőként a *hegyközség* terminust. Ezt megelőzően – mint utaltunk rá – a *helység*, *hegység*, *hegybéli helység* kifejezések éltek. A 20. század első feléig, derekáig használatban maradtak ezek az alakok, jó példa erre a Bacónaki-hegyen 1924-ben állított kőkereszt, amelyen a következő felirat olvasható: „Isten dicsőségére Állította Nagybaconak hegység 1924”. (28. kép) Gyűjtési tapasztalataim szerint a *hegyközség* nyelvi forma a 20. század második felére kiszorította a korábbi megnevezéseket, s mind köznyelvi, mind pedig tájnyelvi szinten gyökeret vert.

<sup>562</sup> VÁSÁRHELYI Zoltán 1901.

<sup>563</sup> Magyar Törvénytár (Corpus Juris Hungarici) 1929. (Budapest, 1930.); Magyar Törvénytár (Corpus Juris Hungarici) 1938. (Budapest, 1939.)

A Bacónaki-hegy minden jel szerint az 1929. évi törvény értelmében hivatalos hegyközséggé alakult. Az előjáróság 7 tagból állt: a *hegybíró*ból és a 6 fős *hegyi tanács*ból (ez a törvény által meghatározott legkisebb létszám). Az egész birtokos közösség részvételével zajló *hegygyűlést* Szent György napja (április 24.) körül tartották.<sup>564</sup> Ekkor választották meg maguk közül az előjáróságot és a *hegypásztort* (a törvény szövege szerint: hegyőr).<sup>565</sup> A hegybíró végrehajtó és ellenőrző funkciót látott el s összehangolta a gazdálkodás menetét. Ő hirdette ki pl. a szüret kezdetét, a baromfik elzárását. Hivatala tiszteletbeli volt. Adatközlőm édesapja, id. Harmadás József (1897–1970) választott hegypásztor volt; összesen 7–8 éven át töltötte be ezt a tisztséget: 3–4 éven át az 1930-as évek közepén, 3 évig pedig a második világháború után, a hegyközségek működésének utolsó éveiben. Egymaga vigyázta a szőlőket Bacónakon, bár előtte két pásztort járt be ugyanezt a területet. A szőlőhegy állandó lakosa volt, jól ismert minden gazdát, minden birtokot. Puskája volt, amely a hegyközség tulajdonát képezte. Fizetségét terményben kapta: minden gazda holdanként 5 liter búzát tartozott adni, amit maga a hegypásztor szedett össze, zsákkal a hátán, pincéről–pincére járva. Volt egy könyvecskéje, amiben minden gazda neve és birtokának nagysága szerepelt. Szőlőhegyi búcsú napján (Mária-Magdolna, július 22.) a mise be- és kiharangozása, minden napon a háromszori harangozás, a halottak kiharangozása, tűz esetén és „rossz fölhő”, vagyis vihar közeledtekor a szőlőhegyi kápolna harangjának félreverése a hegypásztor feladata volt, pontosabban ő vállalta ennek az elvégzését, amiért általában külön fizetséget kapott. A háború alatt s után, csak „imigy-amugy, gyimgyömmel” ment a hegyközség, ahogy az egykori hegypásztor fia, Harmadás József (aki később szőlőhegyi mezőőrként is dolgozott) elmondta.

Az egyenként is nagyobb területű, több dombvonulatból álló Cserfőn és Föhrhencen a hegybíró mellett 12 fős előjáróság dolgozott. A hegyközség fizetett tisztségviselője volt a pénztáros, illetve a hegypásztor, aki puskával, tarisznyával, fokossal volt felszerelve. A hegypásztor legfőbb feladata a pincék ellenőrzése volt, de emellett – hasonlóan a Bacónakon leírtakhoz – a harangozást is ő végezte napjában háromszor.<sup>566</sup> A szőlőhegyeket alkotó dombsorok számának megfe-

<sup>564</sup> Szent György napja volt a korábbi hegybéli helységek *hegynépe gyűlései, törvéynapjai* egyikének (mert általában három volt egy évben) hagyományos időpontja. (ÉGETŐ Melinda 1985. 31–32.) A Bacónaki-hegy 1701-ben kiadott artikulusának 11. pontja is egy évben három alkalommal írja elő a „Helység Törvény napja”-t, az időpontok kijelölését a hegymester hatáskörébe utalja. (ÉGETŐ Melinda 1985. 72.)

<sup>565</sup> A törvény szövege hegyközségi elnökről, választmányról, közgyűlésről, hegyőről szól, a helyi népi terminológiában viszont a korábbi hegybéli helységek tisztségviselőinek évszázados gyökekre visszanyúló megnevezései éltek tovább (hegybíró, hegygyűlés, hegypásztor), azonosultak a hivatalos kifejezésekkel, mint ahogy a *hegyközség* terminus esetében is tapasztaltuk (ld. az 561. jegyzetpontot). Összefoglalóan a törvényileg létrehozott és szabályozott hegyközségekről (további irodalommal) ld.: SZILÁGYI Miklós 2000. 568–569.

<sup>566</sup> Mint később még részletesen szölok róla, e szőlőhegyeknek állandó lakosai is voltak, ezért volt szükség a rendszeres harangozásra. Nyáron – Szent György naptól szeptember közepéig –

lelőn Förhéncen kettő (Öreg- és Új- vagy Kis-Förhénc), Cserfőn pedig három (Vajda-, Nagy- vagy Öreg-, Kis-Cserfő) hegypásztor szolgált. Ottjártukkor az egyes pincék, présházak ajtajába egy szőlőkarót raktak, ezzel jelölték, hogy ellenőrizték a birtokot. Fizetségüket a gazdától a szőlőterület nagysága arányában, holdanként kiszámítva, borban és búzában kapták. Cserfőn volt külön *pásztor-pince*, itt tartották a hegyközségi gyűléseket.

A Magyar Köztársaság Kormányának 3300/1949. Korm. számú rendelete kimondta a hegyközségek és hegyközségi tanácsok megszűnését, vagyonukat pedig az államkincstárnak juttatta. Ezzel ténylegesen lezárult, s ezt követően csaknem 50 esztendőn keresztül szünetelt egy nagyjából fél évezredes időtávlatban gyökerező, változásokat hozó korszakokat, fordulópontokat túlélő, mindig egyazon célért működő igazgatási-szervezeti forma története. 1950-től egy új államigazgatási struktúra kialakításával a szőlőhegyek ügyei a városi, községi *tanácsok* hatáskörébe került.

Az új igazgatási keretek között a szőlőhegyeknek külön tisztségviselői nem voltak, egyedül a mezőőrök – az egykori szőlőpásztorok utódjaként – járták és vigyázták a szőlőhegyeket. A mezőőri szervezetet 1968-ban hívták életre, az azt megelőző csaknem két évtizedben mind az állami, mind pedig a magánterületeket helyben alkalmazott, fegyver nélküli, leginkább idős csőszök felügyelték.<sup>567</sup>

A mezőőröket a szőlőhegy népe *hegypásztor*nak nevezte. Vizsgált területünkön két egykori mezőőrrel (hegypásztorral) készítettem interjúkat, s tanulmányoztam át megőrzött szolgálati naplójukat. Harmadás József (1922–2002) Vajda–Cserfőn, Nagy–Cserfőn és Kis–Cserfőn teljesített szolgálatot 1971-től 1978 májusáig. Ihász Jenő (1929–2001) a Nagyrécsce–Kisrécsce–Nagybakónak körzetben fekvő 5 szőlőhegyen volt mezőőr: Bacónakon, s a tőle keletre húzódó kisebb dombháton, nevezetesen Mária-hegyen, Bartulán, Gesztenye-hegyen és Ádám-hegyen, 1969-től 1990-ig, lényegében a mezőőri szervezet megalakulásától annak felbomlásáig. Őt – hegypásztori funkciójából adódóan – „*pásztor Jenő*”-ként emlegették a gazdák.

A mezőőröknek pályázniuk kellett az állásra, majd tanfolyamon vettek részt, s a próbaidő letöltése után állhattak ténylegesen munkába. Feladatuk sokrétű volt. Figyelmeztették a gazdákat a szőlőt, gyümölcsfákat, veteményes kertet fenyegető kártevők elleni védekezésre, ügyeltek a szőlőbeli munkák helyes ütemezésére, s örködtek a termés fölött. Figyelemmel kísérték a földhasznosítást, s időnként a tanács és a földhivatal munkatársaival szemlét tartottak az elhagyott, nem művelt birtokok számbavétele céljából. Fontos mezőőri kötelesség volt az utak állapotának rendszeres ellenőrzése és védelme. Szolgálati fegyverük volt, s feladataik között szerepelt a lopások, betörések megakadályozása, s a viselkedési

---

hajnali 4 órakor, délben, valamint este 8-kor harangozott a szőlőpásztor, télen a déli kongatás mellett reggel 5-kor, este pedig 7 órakor szólalt meg a harang. (ÁNEK Teréz 1975.)

<sup>567</sup> SZABÓ Lajos–NAGY Sándor 1982. 3–4.

normák betartatása. Külön feladatuk is lehetett, mint Harmadás Józsefnek a déli harangozás.<sup>568</sup>

Az 1989/90-es rendszerváltozás idején a mezőőri rendszer is szétesett. 1994-ben törvény született a hegyközségek újbóli megalakítására (1994. évi CII. törvény<sup>569</sup>). Ennek hatására több településen hosszabb-rövidebb időre, legalább a próbálkozás szintjén hegyközségek alakultak. A hegyközségi szervezet megszűléséig azonban még éveknél kellett eltelnie. Jelenleg a vizsgált területet érintően a következő hegyközségek működnek: homokkomáromi, nagykanizsai, becsehelyi, eszteregnye-rigyáci, letenye-muravidéki. Legfőbb céljuk most is a minőségi szőlő- és borgazdálkodás előmozdítása.

Korábban idézett történeti adataink Bacónak és Becsehely esetében szólnak *extraneus* szőlőbirtoklásról. E fogalom alatt esetünkben nem több tíz vagy akár száz kilométernél is távolabbi helyekről ide érkező birtokosokra kell gondolnunk – mint az főként történelmi borvidékeinken jellemző volt<sup>570</sup> –, hanem a legfeljebb 15–20 kilométerre fekvő szomszédos falvak lakói jártak egy-egy szőlőhegyre. Éppen a minőségi és árutermelő borgazdálkodás már említett hiánya magyarázza azt, hogy olyan nagy távolságból nem érte meg a zalai dombokon szőlőt szerezni.

A 20. századi adatok tükrében azt látjuk, hogy – mivel szinte mindegyik falu határában kialakult szőlőhegy – a lakosok itt törekedtek szőlőbirtok szerzésére. Helyben tehát szinte mindenki igyekezett, hogy legyen szőleje, saját családi fogyasztását fedezendő, valamint a csekélyebb mennyiségű felesleg helyben értékesítéséből befolyó kiegészítő jövedelem reményében. Két eset tűnik az *extraneus* törekvések alapjának. Egyik az, amikor a saját település szőlőhegyén már nincs lehetőség újabb terület szerzésére, és a már meglévő családi szőlőt – a még munkabíró szülők – nem akarják a gyerekek közt elaprózni; ilyenkor valamelyik szomszédos vagy közelebbi falu szőlőhegyén próbálkoznak szőlőt vásárolni. A másik esetben az adott faluból – házasság vagy egyéb okok miatt – valamelyik szomszédos településre elköltözött személy a szőlőbirtokát megtartja, s oda jár művelni. Ehhez hasonló helyzet, amikor a már másutt élő gyermek megörökli a szülői szőlőbirtokot, s eljár akár néhány falunyi távolságból is művelni azt. E szemléletmódot és az erre épülő gyakorlatot már GÖNCZI Ferenc megfogalmazta a 20. század elején: „A szőlőtermelés a dunántúli embernek mindenha kedves foglalkozása volt. Szerette a göcseji is, még pedig elzárt voltánál fogva talán jobban, mint a többi vidékbeliek. Osztzkodásoknál a reá eső szőlőrészt el nem adta volna még akkor se, ha más községbe vetődött. Ha faluja

<sup>568</sup> A Nagykanizsa környéki szőlőhegyek mezőőreinek munkájáról ld. részletesebben: SIMON András 1996.

<sup>569</sup> Magyar Közlöny 1994/128. szám, 4620–4632.

<sup>570</sup> Az *extraneus* birtoklás példáit a Kárpát-medencében ld. ÉGETŐ Melinda 1993. 47–58; 242–247.



határában nincs szőlő, a szomszédos vagy harmadik, negyedik szomszédbeli hegyen szerez magának. De szőlőjének kell lenni s van, ha szegény is.”<sup>571</sup>

Arra is tudok példát a közelmúltból, hogy a ma már nyugdíjas korú, egykor a szőlőhegyen élő sokgyermekes családban nevelkedett leszármazott, aki a szülői örökség 20-25 évvel ezelőtti felosztásakor valamelyik testvére javára lemondott részéről, most a tudatos „visszatalálás” bevallott szándékával vásárol szőlőbirtokot egykori „szülő-hegyén”, a közben már a családi kötelékből kikerült szülői birtok közvetlen közelében.

Egészen új, az elmúlt egy-másfél évtized fejleménye, hogy az ország távolabbi pontjairól (pl. Vác, Budapest) érkezők vásárolnak szőlőhegyi birtokot a dél-zalai szőlőhegyeken. Őket már nem a gazdálkodásból remélt haszon vagy kiegészítő jövedelem, hanem a pihenés, a nyugodt környezet, a természet közelsége vonzza. Találunk köztük még aktív, dolgozó korú családokat, akik hétvégéiket töltik itt aktív pihenéssel, de nyugdíjas házaspárokat is, akik a nyár folyamán huzamosabb ideig is a szőlőhegyi birtokon tartózkodnak. Saját szükségre szőlőt és veteményes kertet művelnek.

Vizsgált területünk több szőlőhegyén is adatolható leginkább a 20. századra vonatkozóan az, hogy a birtokosok több környező településről járnak ide szőlőt művelni. Ez adódik a hegyek sajátos földrajzi fekvéséből, hiszen nem egy adott település közvetlen közelében helyezkednek el, hanem több helységtől (pl. Nagykanizsa, Palin, Nagyrécsce, Kistrécsce, Nagybakónak) megközelítőleg egyenlő távolságra. Bacónak közigazgatásilag Nagyrécséhez tartozott/tartozik, birtokosai Nagykanizsáról, Kiskanizsáról (Nagykanizsa falusi jellegű városrésze), Nagyrécséről, Kistrécséről, Nagybakónakról valók. A közigazgatásilag Korpavár településhez, majd Nagykanizsához tartozó Förhénc gazdái nagyrészt Kis- és Nagykanizsáról, kisebb részben pedig Palinból (ez is Nagykanizsa külső, falusias településrésze, régebben uradalom), Korpavárról, Fűzvölgyről, Szepetnekről, Magyar-szentmiklósról járnak a hegyre. A földrajzilag hasonló helyzetben lévő Cserfőn szinte kizárólag kiskanizsaiakat találunk. A homokkomáromi hegyen Szepetnekről, Kis- és Nagykanizsáról, Palinból, Fűzvölgyről, Obornakról, Korpavárról és természetesen Homokkomáromból járnak szőlőt művelni.

Az efféle extraneus jelenséget jól példázzák MARKÓ Imre Lehel sorai, aki a kiskanizsaiak szőlőhegy-birtoklásának irányait ekképp foglalja össze: „A több mint 7000 lakosú Kiskanizsa paraszti lakossága a Zalai dombvidék déli nyúlványainak *hetyhbátain* művel szőlőt. Elsősorban a maguk szükségletére, de eladásra is termelnek bort. Bár elég távol, 8–12 km távolságban is vannak szőlőterületek, mégis alig akad kiskanizsai gazda, akinek valamelyik *hőgyön* ne volna szölleje. Az északnyugatra fekvő Homokkomáromban, az északkeltre lévő Förhéncen, Cserfőn, Bagóhegyen, Bacónaki hegyen, Antal hegyen, a keletre lévő Szabadhegyen, Szentgyörgyvári hegyen, Bagolai hegyen és Látóhegyen mindenütt találhatók kiskanizsai szőlőbirtokok. Különösen Cserfő és Bagóhegy szőlőterületeit birto-

<sup>571</sup> GÖNCZI Ferenc 1914. 570.

kolják kiskanizsaiak, legkevésbé pedig Szabadhegyen, Szentgyörgyváron, Bagolai hegyen és Látóhegyen találunk kiskanizsai szőlőket.”<sup>572</sup>

A szőlőhegyekben találunk időszakosan és állandóan kintlakó családokat mind a múltban, mind pedig a jelenben.

A szőlőterület birtoklásának alapvető igénye, mint erre már utaltunk, vizsgált területünk egészén meghatározó mentalitásbeli sajátása volt az itt élő embereknek. Hasonlóan a GÖNCZI Ferenctől valamint MARKÓ Imre Leheltől már idézett gondolatokhoz, a kiskanizsaiakkal kapcsolatban találóan fogalmazza ezt meg Nagykanizsa város monográfiája a 20. század harmadán: „A lakosság túlnyomó része föld- és szőlőműveléssel, kertészettel és állattenyésztéssel foglalkozik. [...] Szőlőt minden gazda szerez vagy szerzett.”<sup>573</sup> A gazdasági szemponton túl a szerző a „Jellem és szellem” című alfejezetben így fogalmaz a kiskanizsai emberről: „Szereti a szőlőt, a pinceszerezt. Ha valamelyik gazdának hat szőlője van és megszületik a hetedik gyerek, így gondolkozik: – *Még egy szőlőt szerzek, hogy a hetediknek is legyen.* Békében el is érte, de ma nehezen.”<sup>574</sup>

#### 4.3. A település, a gazdálkodás és az építkezés összefüggése, szőlőhegyi életmód

Tényként állapítható meg – figyelembe véve a történeti és statisztikai források adatait, a szakirodalmi utalásokat és saját terepmunkám tanulságait –, hogy a vizsgált terület szőlőhegyei időszakos vagy állandó jelleggel lakott külterületi helyek voltak a múltban, s e jelenség egyes formáival napjainkig találkozhatunk.

A néprajzi kutatás a 20. század elejétől figyelt fel a szőlőhegyeken való megtelepedés jelenségére és kezdett foglalkozni az ennek hatására kialakuló településforma meghatározásával, értelmezésével. Az első részletes elemzést VAJKAI Aurél adta a Keszthely melletti Cserszegtomajról, amely szőlőhegyi szórványtelepülésből vált önálló községgé. VAJKAI e településtípusra a *hegyközség* megnevezést használta.<sup>575</sup> A magyar néprajztudomány történetében így a hegyközség kifejezéshez kettős értelmezés tapadt: használták egyrészt a fentebb taglalt szőlőhegyi igazgatási, önkormányzati forma, másrészt pedig a szőlőhegyi település jelölésére. Ezt a kettősséget tükrözi a Magyar Néprajzi Lexikon szócikke is.<sup>576</sup> A településnéprajzi értelemben vett hegyközség helyett TÁLASI István a *hegyköz-*

---

<sup>572</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 28.

<sup>573</sup> N. SZABÓ Gyula 1929. 357.

<sup>574</sup> N. SZABÓ Gyula 1929. 340.

<sup>575</sup> VAJKAI Aurél 1939a; 1958.

<sup>576</sup> KECSKÉS Péter 1979. 518–519. KECSKÉS itt utal a TÁLASI István által javasolt hegyközségi szórvány megnevezésre, későbbi tanulmányában (1992. 176.) – egyetértve a szakirodalom által javasolt terminológiával – a településnéprajzi értelmezésben a *szőlőhegyi szórványtelepülés* használatához csatlakozik.

*ségi szórvány*, majd ÉGETŐ Melinda és BÁRTH János a *szőlőhegyi szórványtelepülés* és a *szőlőhegyi tanya* egységes, a hegyközségtől megkülönböztető igényű terminusának bevezetését és következetes használatát javasolja, amit szaktudományunk képviselői elfogadtak, s alkalmaznak.<sup>577</sup> Több évtizedes kutatási eredményeit közölve FILEP Antal még hozzáfűzi, hogy „a szőlőhegyi település megjelölésre is szükség lehet, hiszen [...] a szőlőhegyi szórványok zárt, utcás településekké válhattak, a lakosság folyamatos gyarapodásával, beköltözésével a szőlők közötti dűlőket utcákba építhette.”<sup>578</sup>

A szőlőhegyeken való megtelepedés formáival, típusaival, okaival és következményeivel foglalkozó tanulmányok közül hármat – időrendben: KOVÁCS Katalinét, ÉGETŐ Melindáét, és FILEP Antalét – emelek ki, mint olyan írásokat, amelyek mind módszertanilag, mind pedig megállapításaikat, következtetéseiket illetően mintaszerűek.<sup>579</sup> ÉGETŐ Melinda a Keszthely környéki kutatások eredményeit figyelembe véve utal arra, hogy e folyamatot a középkori településhálózat török alatti felbomlására, illetve 18. századi újrarendeződésére lehetne viszszevezetni. E feltételezést alátámaszthatja az is, hogy „a szőlőhegyi települések jelentős részben elpusztult középkori falvak helyén vagy azok közvetlen közelében jöttek létre.”<sup>580</sup> Ez utóbira példaként már szerepelt a dolgozatban a Vajda nevű középkori falu elpusztulása és helyén szőlőhegy alakulása, de ugyanilyen példaként hozhatjuk fel a nagy valószínűséggel Kanizsa 1600-ban történt ostroma idején véglegesen elpusztult Szentgyörgy falut, aminek helyén jött létre a ma is szőlőhegyként létező Szentgyörgyvári-hegy.<sup>581</sup> A hatóságok viszonyulása a kiköltözőkhöz kettősséget mutat: gyakorinak számított a tiltás (ld. a Keszthely környéki szőlőhegyek példáját), hisz ha a jobbágy falubeli telkét elhagyva kitelepült a szőlőbe, a jobbágytelek után járó feudális szolgáltatások alól is kivonta magát. Ugyancsak tiltás jellemezte a Győr megyei szőlőhegyekre való kitelepülést a 18. század első harmadáig, azt követően viszont a kintlakást engedélyezték, szerződésekkel szabályozták a bencés apátsági valamint a földesúri birtokon.<sup>582</sup> KOVÁCS Katalin a kiköltözés okai között – az adózás alóli kibújás esetleges szándéka mellett – a túlnépesedés és földhiány gondját, valamint a többgenerációs családból való kiválás, önállósulás igényét is hangsúlyozza.<sup>583</sup>

KOVÁCS Katalin a település fogalmának alapelemeiként értelmezett lakó- és munkahely egymáshoz való viszonya alapján a megtelepedés, kintlakás négy

<sup>577</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 7; BÁRTH János 1996. 215; 1997. 87–88.

<sup>578</sup> FILEP Antal 2002. 170.

<sup>579</sup> KOVÁCS Katalin 1985; ÉGETŐ Melinda 1994; FILEP Antal 2002. (mindhárom tanulmány további irodalommal)

<sup>580</sup> ÉGETŐ Melinda 1994. 36.

<sup>581</sup> VÁNDOR László 1994. 269–270.

<sup>582</sup> ÉGETŐ Melinda 1994. 36–37; FILEP Antal 2002. 179–181; A szőlőkbe való kiköltözés folyamata az Alföldön a tanyarendszer kiteljesedését kísérő, s a hatóságok által ugyancsak tiltott, de végeredményében megállíthatatlan folyamat volt, állapítja meg ÉGETŐ Melinda (1994. 41.). Kis-kunhalasról hoz adatokat erre SIMON András 2005b 211; 213.

<sup>583</sup> KOVÁCS Katalin 1985. 330–332.

fokát, típusát különbözteti meg: az első esetben a falubeli portán található minden lakó- és gazdasági épület, a határban pedig a különféle birtokrészek; a második esetben a falubeli lakóház meglétén túl gazdasági épületeket találunk a szőlőhegyen, s egyéb birtoktesteket a határban; a harmadik típusban a lakó- és gazdasági épületek is a szőlőhegyen kapnak helyet, a határ más pontjain pedig további birtokrészek fekszenek; végül negyedikként a gazdasági funkciójú birtokrészek a szőlőhegyi lakó- és gazdasági épületek egységéhez közvetlenül kapcsolódnak.<sup>584</sup> Az első két típusban a szőlőhegy mint tartozék jellegű üzem, a második két csoportban viszont már mint állandóan lakott települési egység jelenik meg.

A szőlőhegyen való ideiglenes vagy állandó kintlakás fontos mutatói a gazdasági- és lakóépületek. A vizsgált területre vonatkozóan a három katonai felmérés térképszelvényeit összehasonlítva azt látjuk, hogy az első adatfelvétel idején (1782–1785) maguk a szőlőhegyek elnevezésükkel együtt láthatók, de épületek nem, kivéve Förhéncen egy szőlőhegyi kápolnát és Bacónakon egy keresztet.

A II. katonai felmérés a 19. század derekán zajlott, területünk szőlőhegyein ekkor már szép számmal sorakoznak az épületek a dombháton, s néhol az Új-hegy elnevezéssel is találkozhatunk. A III. adatfelvétel (1872–1884) szelvényein ugyancsak egyértelműen látni lehet a szőlőhegyi birtokokon álló lakó- és gazdasági épületeket.

A kataszteri térképek szintén jól mutatják a beépítettséget, így pl. Letenye esetében az 1864-es kataszteri térképen szépen kirajzolódnak az egymás mellett sorakozó épületek. (7. térkép) 1909-ben jelent meg *Zala megye Községei és egyéb lakott helyei hivatalos neveinek jegyzéke*. A táblázatos füzetecske a községhez tartozó puszták, telepek, majorok és egyéb lakott helyek megnevezését is felsorolja. Területünkön ilyen szőlőhegyként szerepel Korpavár faluhoz sorolva Förhénczhegy, Nagyrécséhez sorolva Baczónakhegy még más, tőle keletre eső 6 szőlőhegygel, míg Becsehely, Letenye, Homokkomárom, Rigyác esetében csak majorok, puszták sorakoznak a táblázatban. A saját terepmunka során gyűjtött adatok, visszaemlékezések, valamint a korábbi, mások által végzett gyűjtések adattári anyagaiban fellelhető információk alátámasztják, hogy a kintlakás jelensége elsősorban Förhéncen, Cserfőn és Bacónakon volt jellemző a 20. században is.



7. térkép  
Letenye, Öreg- és Kurta-hegy,  
1864. kataszteri térkép  
(KECSKÉS Péter 1992. 172.)

<sup>584</sup> KOVÁCS Katalin 1985. 329–330.

A néprajzi terepmunka módszerével a két világháború közötti időszakig visszatekintve tudtam információkat szerezni. Cserfő és Föhrénc viszonyaira ÁNEK Teréz 1975-ben gyűjtött kéziratosa ad még az említett korszakra számszerű információkat.<sup>585</sup> Mind a förhénci, mind a cserfői, mind pedig a bacónaki hegyhátak a 20. század elején viszonylag zárt préház-, illetve pincesor formájú beépítettséget mutattak. Föhrénccen, Cserfőn és Bacónakon egyenként kb. három és félszáz, épülettel ellátott telek volt. A szőlőhegyeken megtaláljuk a KOVÁCS Katalin által adott négyes csoportosítás mindegyik típusát. Mielőtt a szőlőhegy használatának e típusok szerinti módjait megvizsgálánk, szükséges a szőlőhegyi telekekről, a művelési ágakról és a szőlőhegy külső képéről szólnunk.<sup>586</sup>

Vizsgált területünk szőlőhegyein nem kizárólagosan szőlőtermesztés folyt, hanem vegyes gazdálkodás. Különösen igaz a szőlőhegyen való kintlakás esetében az, hogy a lakó- és gazdasági épületekkel ellátott szőlőbirtok önellátó, illetve helyi piaci igényeket ellátni képes paraszti kisüzemként működött.<sup>587</sup> A gazdálkodás lehetőségeit befolyásolták a természeti adottságok: a tengerszint feletti magasság, a domborzati viszonyok és az éghajlati jellemzők. A szőlővel beültetett dombhátak 290–300 m tengerszint feletti magasságot érnek el, észak-déli tájolásúak, köztük szélesebb vagy szűkebb völgyek futnak. A szőlőhegyi parcellák a dombtetőtől a völgy talpáig nyúló szalagtelkek, melyek a keleti vagy nyugati domboldalon fekszenek. E domboldalakon – a felsorolt természeti tényezők által befolyásolva – övezetesen alakították ki a gazdák az egyes művelési ágak területeit. Ez az övezetesség több évszázados tapasztalat során formálódhatott ki és rögzülhetett.

A szőlőhegy gerincén fut a – dombsorok vonulatához képest nagyjából keresztirányban, vagyis nyugat–keletre, illetőleg délnyugat–északkeletre haladó országútról nyíló, a hegyre felvezető – *szekérút* vagy *belsőút*, melynek két oldalán sorakoztak a préházpincék (*pincék*). Építésüknek gyakori módja volt, hogy hosszanti hátoldalukkal olyan szorosan simultak az úthoz, hogy esőzéskor a víz a zsupptető *üstökéről* közvetlenül az út oldalába csurgott. Elhelyezésük másik módja az volt, hogy hátukkal a birtok északi mezsgyéjéhez igazodtak, bejáratuk pedig déli tájolású volt. A préházpincéhez – a gazdaság jellegétől függően – udvar, virágoskert, baromfiudvar, gazdasági épületek csatlakozhattak, körülötte gyümölcsfák álltak.

A gerincen haladó szekérúton kívül, többnyire azzal párhuzamosan, az udvart, a lakó- és gazdasági épületek együttesét követően futott a *külsőút* ('külső út'), mely csupán egy szűk, alig félméternyi széles gyalogösvény, bicikli- vagy motorút volt. Mindezeket túl a telkek hosszanti mezsgyéjével párhuzamosan gyalogút húzódhatott a szomszédos völgy irányába. Természetesen nem minden birtokot szabott keresztül ilyen gyalogút. A völgytalpban elhelyezkedő forrás

<sup>585</sup> ÁNEK Teréz 1975.

<sup>586</sup> A témáról korábban megjelent publikáció: SIMON András 2007.

<sup>587</sup> Vö.: ÉGETŐ Melinda 2004. 64; A vegyes gazdálkodásra, az önellátó szőlőhegyi gazdaságokra ld. még KOVÁCS Katalin 1985. 331; CSEKE Ferenc 1998. 17; FILEP Antal 2002. 181.



vagy kút, az 1960–70-es évektől pedig pl. a Bacónaki-hegy keleti lábánál futó bakónaki út (*postaut*) mentén elhelyezkedő buszmegállók szabták meg ezen ösvények helyét. Ilyen utak vezettek át a szomszédos hegyhátakra is. Előfordult, hogy az utacska patakon is átvezetett, ilyenkor a patakmeder fölé két gerendát fektettek, ezekre pallókat szegeztek, s készen is volt az egyszerű átkelő, a *bürü* vagy *börü*.<sup>588</sup> Ezeket a több birtokos által közösen használt utakat az érdekelt gazdák közösen, felváltva tisztították, kaszálták. Karbantartást igényeltek a dombtetőn futó szekérutak is, amelyek egészen az 1980–90-es évekig földutak voltak. Nagyobb esőzések után, ha a szekerek összejárták, „felszántották”, minden tulajdonos a saját birtokára eső útszakaszt köteles volt kapával elegyengetni. Ha nagyobb gödrök keletkeztek, földdel, gazzal, újabban téglá- vagy cseréptörmelékkel töltötték ki. Az utak javítása nem kényszerű kötelesség volt; legtöbb gazdának érdekében állott, hiszen maga is azon járt szekérrel, később már gépkocsival. A szőlőhegyi utak még egy típusáról kell szólnom, ez pedig a *borgos* (horhos = ’vízmosta mélyút’). Ezek a vízmosásos lejtőkben szekérrel is járható méretűre szélesített utak a dombtetőről, vagy a szőlő aljától indulva, a domboldalon lévő erdősávig vagy egészen a völgyben futó közútig vezettek.<sup>589</sup> Egy részük alkalmas volt arra, hogy a völgyből szekérrel, később gépkocsival fel lehessen jutni a hegyre, más részük azt a célt szolgálta, hogy az erdőben kivágott tűzfát, épületfát szekérrel, majd traktorral fel lehessen hozni a dombtetőre.

A vizsgált terület szőlőhegyein az elmúlt két évtizedben a gazdák kezdeményezésére és közös anyagi fedezetével indult meg a szőlőhegyi utak portalanítása: aszfaltozása vagy kőzúzalékkal való felszórása. A kisebb szőlőhegyeken illetve hegyrészeken ma is földes út vezet. A szőlőhegyi utak használata, karbantartása nemcsak a 20. században tűnt föl fontos egyéni és közösségi felelősségként és feladatként, hanem már az évszázadokkal ezelőtti szőlőhegyi artikulásoknak is egyik sarkalatos pontja volt, s minden időkből hangsúlyosan szerepelt a hegyközségi, szőlőpásztori, mezőőri feladatok sorában.<sup>590</sup>

Az épületek, illetve az udvar végében következett a szőlők övezete. A paraszti tapasztalat igazát, sőt bölcsességét, miszerint a szőlőtermesztés itt a legmegfelelőbb, CSEKE Ferenc 1995-ben Nagykanizsa környékén végzett mérései is alátámasztják. CSEKE a természeti adottságokat a szőlőtermesztés szempontjából a következőképpen foglalja össze: „DK–Zala az ország alacsonyabb

<sup>588</sup> Vö.: MARKÓ Imre Lehel 1981. 44.

<sup>589</sup> A szőlőhegyi utakról ld. még: KECSKÉS Péter 1992. 173–174.

<sup>590</sup> Vö.: Bacónaki-hegy artikulusa (1701): 1. pontja büntetést helyez kilátásba, ha valaki nem a megszokott, illetve a „Szőlő Közén való igaz uton” jár, hanem arról letér; 17. pont: a szőlő melletti utak tisztításáról rendelkezik; toldalék 1. pont: a helység előjáróságának engedélye nélkül senki nem jelölhet ki új nyomot szekérútnak. (ÉGETŐ Melinda 1985. 71–74.) TERSÁNCZKY József a Nagykanizsa melletti, a 19. század közepén alakult Szabadhegy „rendszabályainak” ismertetésekor részletesen ír az út kijelölésének és rendbentartásának ügyéről. A hegygyűlés jegyzőkönyvéből is idéz az út minőségére vonatkozóan: „...meg is látszik rajta a gondos munka, mert hizelgés nélkül legyen mondva: mindig a lehető legjobb állapotban van. Egyik fő előnye, hogy gazdagon kavicsoltatik.” (TERSÁNCZKY József 1887. 23.)

hőösszegű területeihez tartozik és ennek megfelelően gyengébb a borok minősége is. A kisebb hőösszeg (és a kevesebb napfény) elsősorban a sok csapadék következménye (a gyakoribb felhőzöttség révén), ugyanakkor a különböző növénybetegségek előidézője. Más oldalról előnyös, hogy kellő nedvességet biztosít a növény fejlődéséhez, még a kánikulai napok idején is.”<sup>591</sup> CSEKE 1995-ben termohidrográffal három tengerszint feletti magasságban: a völgytalp (139 m), Nagykanizsa kertvárosa (165 m) és a szőlős dombok gerince (310 m) szintjén mért adatokat. Megállapítja, hogy a hőmennyiség alacsonyabb (hűvösebb), a csapadékösszeg pedig magasabb a legfelső szinten, s ez véleménye szerint a szőlőérés szempontjából 1–1,5 cukorfoknyi hiányt jelenthet a kertváros szintjének viszonyaihoz képest, amit a rövidebb tenyészidejű, vagyis korábbi érésű szőlőfajtákkal részben ellensúlyozni lehet. Ugyanakkor a szőlőtermesztést leginkább befolyásoló tavaszi és őszi fagyok kockázata a magasan fekvő dombtetőkön jóval kisebb. A légnedvességi adatok ugyancsak előnyösebb helyzetet mutatnak a dombtetőn, ahol közel fele annyi ideig szökött a relatív nedvesség, vagyis a páratartalom a szőlőnövény számára ideális 70% fölé. Foglalkozik a szerző a talajminőséggel is. Az irtványokon települt szőlőhegyek talaja közepes termőképességű, viszonylag kevés humuszt, meszet és tápanyagot tartalmazó kötött vagy félig kötött vályogtalaj. A dombtetőről induló szőlőövezet alsó határát – az említett fagyhatár mellett – gyakran a domborzati viszonyok, vagyis a meredekké váló lejtők határozzák meg. A szőlők alsó határának természetesen van egy, a természeti viszonyoktól független tényezője is, nevezetesen a gazda mennyiségi igénye a szőlőtermesztésben, borkészítésben.<sup>592</sup>

A szőlők végében általában gyümölcsösök következtek. Míg a hegygerincen az udvar, a *pince eleje* elképzelhetetlen volt egy-két diófa nélkül, de leggyakrabban a fagyra érzékeny kajsziarack fák is itt álltak, s a szilva is leginkább a szekérút szélén kékllett<sup>593</sup>, addig a szőlők aljában lévő egybefüggő gyümölcsösökben főként alma- és körtefákat találunk. A „régii” fajtákat termők közül elvét-

<sup>591</sup> CSEKE Ferenc 1998. 5.

<sup>592</sup> CSEKE Ferenc 1998. 5–17.

<sup>593</sup> A szilvafáknak az út mellé ültetése általánosnak látszik a szőlőhegyeken, s még ma is számos öreg szilvafa tanúskodik e múltbéli törekvéseiről. A szilva jó alapanyaga volt a lekvárnak, a pálinkának, de gyümölcsként is szívesen fogyasztotta a parasztember. Adatközlői visszaemlékezéséből idézem föl azt, hogy a gazda szilvaérés idején reggelente egy karéj házikenyérrel a kezében kiment a szekérút szélén lévő szilvafájához, s ott alatta reggelizte a fáról leszakított szilvát kenyérrel. (A friss gyümölcs kenyérrel való fogyasztásához ld. ANDRÁSFALVY Bertalan 2001. 523.) Az út menti szilvafák hasznáról és szerepéről TERSÁNCZKY József Szabadhegy kapcsán ír: „Az út kihasításakor elhatározott, hogy az útszélek szilvafával ültetessenek be, amiképp az meg is látszik, hogy megtörtént. [...] Ha az útszélek a birtokosok által szilvafákkal ültetettének be, úgy átlag szép jövedelmet lehetne biztosítani, mikor anélkül úgyszólván semmi hasznót sem hoznak. Ha szilva fasorok szegélyeznék az utat, a szekerek nem tehetnének kárt kitéréseikkel, minék a birtokosok nincsenek hiányával, legkivált esős, sáros időben.” (TERSÁNCZKY József 1887. 23.) Az ÉGETŐ Melinda által elemzett hegytörvényekben, melyek egy korábbi időmetszetet fednek, a mennyiségi szempontból első helyen álló szilvások még elsősorban a szőlőlábakban helyezkednek el. (ÉGETŐ Melinda 2004. 68.)

ve ma is áll még egy-egy öreg gyümölcsfa. Az almák közül kedvelt volt a bőralma, pogácsalma, vasalma, a húsvéti rozsmaring; a körtfafajták közül a bőrkörte, kobakkörte, túskekörte és a sózókörte. A gyümölcsösben a fák alját kaszálták, évente 2-3 alkalommal tudtak így szénának való fűvet vágni. A szőlőparcellák közvetlen vége szinte elképzelhetetlen volt egy-egy ribizli-, egres- vagy málnabokor nélkül. Vidékünk a szelídgesztenye elterjedési sávjában fekszik, s a szőlőhegyek nagy részén a gyümölcsös övezetben, a meredekebb oldalakon egészen a völgytalpig lehúzódóan gesztenyéseket látni. Sajnos az elmúlt 15–20 évben a gesztenyefákat támadó betegség elpusztította az állomány egy jelentős részét. A gesztenyések sávját annyiban megkülönböztetném az alma-, körte- és egyéb gyümölcsfákból álló gyümölcsösöktől, hogy míg ezek egy-egy gazda birtokán az egyéni fajtaválasztás és ültetés alapján alakultak, addig a szelídgesztenyések, mint őshonos növénycsoport, többnyire összefüggő sávban borították a domboldalt, elterjedésük határait az ember ritkítással, vágással alakíthatta.<sup>594</sup> A gesztenyések tájmeghatározó jellegét a Kisrécse határában található szőlőhegy: *Gesztenyehegy* neve is őrzi. A gesztenyések aljában, főként ha az már a vizenyősebb részéig lenyúlik, égerfákat találunk (ezt *berekfának*, *berőkfának* nevezték), amit leginkább épületfának hasznosítottak. A meredek, másra nem hasznosítható oldalakban akácok (*agárcás*) is lehetnek, melyek szőlőbeli karónak, valamint tűzfának való fát adnak. A dombvonulatok alsóbb részeit övező akác, gesztenye vagy tölgyes erdőket egyszerűen *allnak* ('alj') nevezték.

A szőlő-gyümölcs köztes- vagy vegyes termesztés – szemben az alföldi szőlőterületek gyakorlatával – a Dunántúlon, így a dél-zalai szőlőhegyeken általában nem volt jellemző. A karós támrendszerű szőlőkben azonban a legutóbbi időkhöz álltak kisebb termetű, a tőkét nem árnyékoló gyümölcsfák: szinte kizárólag őszibarackfák. Legtöbbjük apró termésű, de zamatos gyümölcsöt hozott, gyakran maga a fa is magról kelt. Ezek a fák leginkább rendszertelenül, ritkán elszórva tűntek fel a sorok között.<sup>595</sup>

A sematikus birtokszerkezet művelési ágak szerinti következő zónája a szántóföld. Ez a domboldal alsó harmadát tette ki, de csak lankásabb domborzati viszonyok között volt lehetőség kialakítására. A vizet jobban megtartó, összegyűjtő enyhe lejtésű talaj elegendő nedvességet biztosított a mélyre nem hatoló gyökérzetű gabona (búza, rozs) vagy kukorica számára. Ugyanebben a magasságban a lejtősebb térszíneket kaszálóként hasznosították. Ahol több hek-

<sup>594</sup> Vö.: ANDRÁSFALVY Bertalan 2001. 503–504.

<sup>595</sup> Bacónak 1701-ből való artikulusának egyik pontja a szőlőben lévő gyümölcsfák nevelésének tilalmát fogalmazza meg. ÉGETŐ Melinda (2004. 64–65.) forrásvizsgálata szerint ez az adat az eddig ismert legkorábbi s Zala megye területére vonatkozó egyetlen ilyen tartalmú törvényi tiltás. Idézem: „a' Szőlőben Gümölcs oltvániokat senki föl ne neveltesen tova ot ne tarcza harom negi estendőel az utan ki asa es ki ki Szoloinék labjaban vigie...” (ÉGETŐ Melinda 1985. 74.) A barackfa szőlő közé ültetésének engedélyezésére egyetlen hegytörvény, az 1764-ből való, Pápa környéki szőlőkre vonatkozó forrás ad engedélyt. (ÉGETŐ Melinda 2004. 70.)

tárnyi összefüggő, egyben művelhető területet tettek ki az ilyen szántók vagy legelők, ott e birtokrészeket kollektivizálták, tsz tulajdonba vonták.

Legalsó szintként – két dombsor közötti szélesebb völgy esetén – a völgytalp sík felületén a takarmánykészletezés forrásául szolgáló rétek, állattartásra alkalmas legelők lehetnek. Leggyakrabban itt fakadnak a források vagy itt ásnak kutat, hogy a szőlőhegy sok gondot jelentő vízellátását megoldják. A dombháton sorakozó *pincék*hez gyalogosan, két vödröt kézben cipelve hordták fel a *kutivíz*et.

Az itt felvázolt magassági övezetek szerinti birtokhasznosítás egy olyan általános modell, amelynek variánsaival, az eltérő környezeti viszonyokhoz és a gazdálkodás céljaihoz, nagyságrendjéhez való igazodásával találkozhatunk a szőlőhegyeken.

A részletesen bemutatott sémától nagyobb eltéréseket mutató elrendeződést is láthatunk a vizsgált területen, mely jelenség mindenképpen említésre méltó, de arányaiban jelentős kisebbséget mutatott a korábbi időkben is. A letenei Öreg- és Kurtahegy esetében nem a gerincen, hanem a völgyi utak mentén sorakoztak/sorakoznak a présházpincék, s a felettük lévő domboldalt művelik – itt is a szőlő-gyümölcs-szántó övezetesség elve alapján – a gazdák.<sup>596</sup>

A következőkben – KOVÁCS Katalin idézett felosztását vezérfonalként használva – megkísérlem a szőlőhegyen fellelhető üzemtípusoknak, azok épületeinek és használói életmódjának a bemutatását a két világháború közti időszakról indulva. A szőlőhegyi épületek jellemzésénél VINCZE István csoportosítását, illetve KECSKÉS Péter – VINCZE rendszerezésének alapelveit megtartó s a felosztást tovább árnyaló – tipológiáját használom.<sup>597</sup>

*1. Falubeli lakóház vagy lakrész, a portán található gazdasági épületekkel, a határ különböző pontjain található birtokrészekkel.*

Területünkön legritkábban fordul elő a szőlőhegy esetében. Ha ugyanis a gazdának a szőlőhegyen *szőleje* is van, legalább egy kezdetleges, egyosztatú feldolgozó-tároló épület található a területen. Még akkor is, ha a falu közvetlen határában, szinte a lakótelek folytatásában indul a szőlőhegy (pl. Valkonya). Leginkább ideiglenes esetben állhat fenn ez a szőlőhegyi-határbeli épület nélküli településszerkezeti osztottság, amikor a birtokos olyan szőlőhegyi telket vásárol, amelyen maga telepít szőlőt, de ilyenkor is törekszik mielőbb *hajlékot*, *pincét* – szőlőhegyi lakó-feldolgozó-tároló építményeket – emelni rajta. Igen ritka az is, hogy a szőlőhegyen a falubéli gazda csak nem szőlővel beültetett birtokrészt (kaszálót, szántót, erdőt) bírna, amelyen nem szükséges semmiféle épület megléte. Az ilyen birtokrészek mellett általában a szőlőhegy más részén szőlővel, épülettel rendelkező teleket is magáénak tudhat a gazda. E típus tehát a határ nem szőlőhegyi részein fekvő művelt területek viszonylatában áll fenn.

<sup>596</sup> Vö.: KECSKÉS Péter 1985; 1992. 172.

<sup>597</sup> VINCZE István 1958b; KECSKÉS Péter 1992. 178–198; 1997. 205–213.

2. *Falubeli lakóház vagy lakrész, szőlőhegyi gazdasági épületekkel, a határ különböző pontjain szétszórt birtokrészekkel.*

A szőlőhegyi birtok ilyenkor – a kaszáló, szántó, erdő stb. mellett – csupán az egyik, de többrétű hasznosítású külső gazdasági telephely a vegyes gazdaságban. A falusi gazda itt szőlőt, gyümölcsöt termeszt, esetleg szénát kaszál. Egyosztatú, a huszadik századra azonban inkább kétosztatú szőlőbeli építmény áll a területen. (18. kép) Ezekben nincs (el sem férne) bálványos prés. Többnyire nem nagymérvű borkészítésről lévén szó, a két világháború között itt gyári vaspreést használnak, vagy valamelyik közeli szomszéd présházában főfás préssel „bérpréselést” kérnek. A kétosztatú hajlék felszín feletti épület egyik helyisége a bor tárolására, a szőlőművelés és borkészítés eszközeinek tárolására szolgál (*belső pince* vagy egyszerűen *belső*), a másik pedig konyha és pihenőhely (többnyire ággal) funkciójú. Az ilyen épület néhány éjszakás kintalvásra is alkalmas, de erre ritkán került sor, inkább csak az idényszerű szőlőmunkák alkalmával az idős családtag esetében. A tipológia szerint ezt az épülettípust a szőlőhegyi felszíni szőlőfeldolgozó- és bortároló építmények *présházpince* csoportjába tudjuk beilleszteni. Mivel a leírtak alapján kifejezetten présház funkciót nem tölt be a helyiség, a bor tárolására használt felszín feletti pince viszont megtalálható, érdemes lehet ezt az altípust – meghagyva a présházpincék főcsoportjában – *pincehajlék*nak nevezni.

Az eddig bemutatott két típusban a szőlőhegy a falubeli porta tartozék jellegű gazdasági telephelyeként értelmezhető. Célszerű mindazonáltal hangsúlyozni, s talán a típusmegnevezésben is feltüntetni, hogy a falubeli lakóházhoz helyben is csatlakozik kisebb-nagyobb gazdaság.

3. *Szőlőbeli lakóház, helyben csatlakozó gazdasági épületekkel, a határ különböző pontjain szétszórt birtokrészekkel.*

Ez a típus állandó szőlőhegyi kintlakást tesz lehetővé. A már önmagában is vegyes szőlőbeli gazdaság a határ más részein, de sok esetben egyazon szőlőhegyen szórtan kiegészül egyéb művelési ágak színteréül szolgáló telkekkel. A lakóépület, mely egyben a szőlőfeldolgozás és bortárolás funkcióját is magába foglalja, legalább háromosztatú: középpüthet találjuk a présházat a bálványos szőlőpréssel, e helyiségből egyik oldalra nyílik a szoba, másik oldalra pedig a bor tárolására való *belső pince*. A présház egyben a konyha szerepét is betölti, eredetileg alacsony padkájú, szikrafogóval ellátott nyílt tüzelője volt<sup>598</sup>, amit a kémény megjelenésével először a sütővel és főzőfelülettel (*platni*) ellátott, lábakon álló *csikóssparhelt* váltott fel. Ez nyáron a présházban/konyhában, télen pedig a szobában állt. Az 1960-as évektől jelent meg gyári termékként az *asztali tűzhely*, s kb. a 70-es évek közepétől a *teatűzhely*. A kenyeret és a kalácsot udvarban álló kemencében sütötték.

<sup>598</sup> Területünkkel érintkezve ld. SEEMAYER Vilmos 1935. 49–51; valamint KECSKÉS Péter 1992. 178.



A gazdaság, a gazdálkodás volumenének és időbeli változásának megfelelően jöttek létre és alakultak át a szőlőhegyi épületek. A 19. században épült (gerendájában datált) prэшázpincék egy része alatt – a prэшáz aljzatán lévő, felnyitható ajtóval ellátott – *földpince* szolgál a bor tárolására. Ez vertikálisan egy újabb helyiség megjelenését mutatja, mely hűvösebb hőmérsékletet tartva, alkalmasabb a bor tárolására. A csak felszín feletti helyiségekből álló épület belső pincéje a földpince meglétével kamra (*komura*) funkciójú lesz: edények, egyéb konyhai használati eszközök (pl. *zsírosvendő*) kapnak helyet itt. Kifejezőnek és helyesnek érzem – megkülönböztetendő a csak felszín feletti helyiségekből álló prэшázpincétől, illetve annak főcsoportján belül – ezt az altípust a VINCZE István által használt *prэшázás földpince* terminussal illetni.<sup>599</sup> A prэшázpincék, illetve prэшázás földpincék prэшáz része földem nélküli, nyitott volt a főfás szőlőprés elhelyezése és vertikális mechanizmusa miatt. A kamra/belső pince és a szoba lepadlászolt volt, a padláson (*béj, hí*) csöves és szemes kukoricát, gabonát, szemes terményeket (pl. bab), diót, időszakosan használt eszközöket (rosta), valamint hordócsap, hordódugó tömítéséhez használt gyékényt s használaton kívüli edényeket, tárgyakat tartottak. A padlás eleje a prэшáz felől mindkét oldalon nyitott volt, a prэшázból odatámasztott létrán lehetett feljutni. A szobán kettő, a prэшázon és a belső pincén egy-egy kis ablak volt. A prэшáz a hátsó falba kialakított kerek lyukon, a pince pedig a szintén kerek vagy szögletes nyíláson át szellőzött.

A szőlőhegyi épület egyes helyiségeinek lehetséges funkcióváltozására példaként egy a Bacónaki-hegyen állt prэшázás földpincét említek, mely állandó lakhelye volt az itt élő sokgyermekes parasztcsaládnak. A gazdaság átalakulása okozta funkcióváltásra utalnék a ház történetében: a *komura* vagy *belső pince* nevű helyiség egészen az 1960-es évek végéig istálló volt, bejárata természetesen nem a prэшázból, hanem az udvarról nyílt. 2-3 tehenet tartott benne a család, a bevétel fontos részét jelentette a tejhaszon. A parasztgazda-házaspár idősödven, majd a gazda elhunytával felhagyott e néhány marha tartásával, s az épületrész bejáratát átalakítva, a prэшázból nyíló kamra lett az istállóhelyiségből. Az udvaron helyet kaptak még olyan gazdasági célú létesítmények, mint a baromfiudvar a baromfiólakkkal, a disznóól (*hidas*) illetve a szénapajta.

Ugyancsak a szőlőhegyi gazdasági üzem jellegétől és nagyságától függően a prэшázpincéhez hozzáépítve állhatott még istálló és/vagy pajta (*istállós- illetve pajtás prэшázpince*).<sup>600</sup> (57. ábra)

A birtokokat kerítés nem övezte, ez már újabb, a hobbikertekké alakulás időszakára (1970–80-as évek) jellemző jelenség. A régi prэшázak, a gazdálkodási célú telkek ma is többnyire kerítetlenek.<sup>601</sup> A paraszti kisüzemek színteréül szolgáló földek többnyire a székérút mindkét oldalán lenyúltak a völgyig (*mindkét*

<sup>599</sup> VINCZE István 1958b 87–91.

<sup>600</sup> KECSKÉS Péter 1992. 181–185.

<sup>601</sup> Az egyes telkek kerítetlensége mellett magát a szőlőhegyet *gyepű* övezte. Ennek rendben tartására már Bacónak 1701-beli artikulusa is figyelmeztet. (ÉGETŐ Melinda 1985. 73.)

*ódalra szógát*), vagyis a keleti és nyugati domboldalon egyaránt végighaladva adtak ki egy birtokrészt. Nemcsak az utcafront felől, de a birtokok oldalmezsgyéjének vonalán sem volt kerítés, a *megyehatárt* a gazdák tudták, az őszi szántáskor figyelték azt, s figyelmeztették egymást, nehogy valaki a másik birtokába beleszántson, de szóltak egymásnak olyankor is, amikor éppen egy barázdányi rész maradt el a mezsgyétől, hogy a következő szántáskor egészen odáig haladjon az eke.<sup>602</sup>

A gazdasághoz csatlakozó, a határ különböző pontjain található birtokrészek többnyire szántók, kaszálók, erdők voltak, amelyek vagy ugyanazon a hegyháton, vagy másutt, éppen valamelyik szomszédos dombon, szőlőhegyen feküdtek. A gazdasági telkek ilyen szórtsága egyrészt a családi birtokok öröklődése miatt, másrészt pedig a 20. század második felében a birtokok aljából elvett tsz-földek helyett valamely másik szőlőhegyi juttatott telekrészek birtoklása következtében alakult ki.

#### *4. Szőlőhegyi lakóház csatlakozó gazdasági épületekkel és a portát övező birtokkal.*

Ez tulajdonképpen az előzővel megegyező üzemtípus, annyi különbséggel, hogy térben minden egy helyen van. Állandó kintlakás és ugyanolyan jellegű épületek, gazdálkodás jellemezte, mint az előzőekben leírtakat. Így, ha elsődleges szempontnak azt vesszük, hogy a szőlőhegy tartozék- avagy állandó jellegű települési és gazdálkodási hely, ez utóbbi két csoportot akár össze is vonhatjuk, „vagy”-ot téve „a határ különböző pontjain szétszórt birtokrészek” és a „portát övező birtok” megjelölések közé.

A két világháború közötti időszakban – adatközlői visszaemlékezések szerint – Föhrhencen 15-20, Cserfőn 25-30, Bacónakon 8-10 család élt állandó lakosként. A 20. század második felére számuk csökkent, de egészen az 1980–90-es évekig terjedően vannak adataink arra, hogy az életüket itt leélt idős emberek halálukig a hegyi házban (*pincében*), gazdaságban éltek és dolgoztak. Az állandó szőlőhegyi lakosoknak életfeltételeiket és gazdálkodásuk teljes skáláját itt, a hegyen kellett megszervezniük, megvalósítaniuk. Elsődleges cél – mint már utaltam rá – az önellátás s az erre épülő vegyes gazdálkodás kialakítása volt a legtöbbször csak néhány holdat kitevő törpebirtokon. Természetesen itt nem a szűk értelemben vett önellátásra kell gondolni, hanem egy mérsékelt, helyi piacra való feleslegtermelésre, ami a vagyonosodáshoz ugyan nem nyújtott elegendő lehetőséget, de a sokgyermekes család eltartásához valamiféle biztonsági többletet adhatott.

Milyen módon tudták mindezt az itt élő és gazdálkodó családok kialakítani? A család számára szükséges élelmet – hacsak nem adódott nagyon rossz

---

<sup>602</sup> A „megye-szegés” és a gypű önkényes odébb rétele a hegytörvényekben is gyakran idézett probléma, ami büntetés kivetését vonta maga után. Vö.: Bacónak artikulusának 7. és 18. pontjait. (ÉGETŐ Melinda 1985. 72–73.)

termést hozó év – nagy biztonsággal meg tudták termelni vagy napszámmunka fejében megszerezni. Utalva erre, gyakran elmondták nekem is, hogy bármennyire is szegények voltak, az azért soha nem fenyegette őket, hogy ne legyen mit enniük. A sertés- és baromfiállomány húst, tojást adott; a néhány marha tejet, tejfölt, túrót; a szőlősorok közébe vagy a tőkehiányok helyébe zöldségfélét raktak, de mindez megtermett a szőlő *fölében*, esetleg *aljában* kialakított veteményes kertekben is. Bort pedig a szőlő adott. A baromfi, a disznó és a marhák számára is többé-kevésbé megadta a föld, a birtok a szénát, a kukoricát, a füvet. Kukoricához úgy is hozzájutottak az 1970-es években, hogy ősszel, miután a tszföldeken a kombájn letörte a kukoricát, az elhullott csöveket összegyűjtötték az asszonyok. Gabonát is vetettek, ami a mindennapi kenyeret vagy az éppen aktuális tetőfedéshez, tetőjavításhoz a zsuppszalmát (rozsszalmát) biztosította. A saját szükségén felüli tejhasznót, tojást értékesítették. Legtöbb bevételt a gyümölcsből remélhettek. Dél-Zala csapadékos vidékén bőven adtak gombát a cseres-tölgyes erdők, jutott ebből szárítani és piacra is. A felesleg értékesítésének többféle módja körvonalazódik a visszaemlékezések alapján. A bor, a tojás, a tejhaszon egy részét már háztól elvitték pl. a Kanizsáról szőlőt művelni kijáró, de sem a városban, sem a hegyen állatot nem tartó családok egy része. (Hiába volt szőlőjük, néha nyárvégére a boruk is elfogyott egyeseknek, s ilyenkor vásároltak.) Ugyancsak tojást, tejhasznót, téli almát Kanizsa piacára hordták a szőlőhegyen élő családok asszony tagjai. A '30–40-es években Bacónakról (12 km) gyalog, kosárban fejen vitték a portékát, a század második felétől pedig – a buszforgalom megindulásával – busszal mentek a kanizsai piacra. Minden bizonnyal nem volt általános jelenség a szőlőhegyen kint lakók körében, de gyűjtéseim során arra is találtam adatot, hogy távolabbi városok piacaira is vittek gyümölcsöt, tojást, tejhasznót. A Bacónaki-hegyről két asszony is eljárt az 1960-as években vonattal Székesfehérvár és a főváros piacaira. A nagyvárosok piacain nagyobb haszonnal tudtak árulni, így megérte időnként – még az útiköltséget is megszámitva – az efféle utazás. E mintát ők minden bizonnyal a kertészkedésből élő s a primőráruval a Dunántúl nagyvárosaiba is eljutó kiskanizsai *sáskáktól* vették.<sup>603</sup> Nem volt ritka a szőlőhegyen lakók körében a méhészkedés és a méz értékesítése sem. Napszámba aratni és szőlőmunkákra jártak el a családok felnőtt és már munkaképes tizenéves gyermek tagjai.

Területünkön, a 10-20 kilométeres távolságból járó extraneus birtokosok szőlőhegy-használati módját besorolandó, egy újabb kategóriával szükséges bővíteni KOVÁCS Katalin típusrendszerét. Ezt – alkalmazkodva az őáltala használt kategóriák megfogalmazási logikájához – a következőképpen definiálhatnánk: *falubeli lakóház és gazdaság, szőlőhegyi lakó- és gazdasági épületekkel, a határban szórta fekvő vagy a szőlőhegyi birtokban egységet alkotó birtokrészekkel.* (19. kép) Ez a forma megint csak nagy hasonlóságot mutat a 3. pontban szereplővel. A faluból vagy városból kijáró gazda vagy családtagja a többna-

<sup>603</sup> Vö.: MOLNÁR Ágnes 2005. 130.

pos szőlőmunkák ideje alatt a hegyen tartózkodott, tehát szükség volt lakható épületre, szobára. Tehenes- vagy ökrös szekérrel, lovaskocsival mentek a hegyre, az állatok bekötéséhez istálló, a hegyen vágott szénatakarmány tárolásához – amiből a jószág otthoni ellátásának jó részét is biztosították – *szénapajta* kellett. Ebben a típusú szőlőhegyi tartozékgazdaságban baromfi- és sertésnevelés nem volt, azt a falubeli vagy kertvárosi háznál oldották meg. A Nagykanizsa környéki szőlőhegyek kijáró gazdáinak legnagyobb része kiskanizsai illetőségű volt. Falusias jellegű kertvárosbeli házuknál is voltak földjeik. A laza, homokos talajon intenzív kertészkedéssel és a megtermelt áru piacra vitelével jutottak jövedelemhez. A szőlőhegy a borszükségletet és az állatok (néhány marhát és lovat, meg persze setést szinte mindegyikük tartott) takarmányszükségletének egy részét (széna, kukorica) adta. A szőlő közé legfeljebb annyi zöldségfélélt raktak (hagyma, paprika, paradicsom, krumpli, zöldség, répa, bab), amit a hegyen tartózkodás ideje alatt elfogyasztottak. A városi gazdaságot a szőlőhegyen kiegészíthette még erdőterület, akácos, gyümölcsös, gesztenyés.

A szakirodalomban sokat hangoztatott tény, hogy a szőlőhegyi épületekben a népi építészet archaikus elemei maradnak fenn, őrződnek meg. A dunántúli szőlőhegyek népi építészetéről számos tanulmány született, ezek közül bő és alapos szakirodalmi áttekintést nyújt az írás megjelenésének idejéig LUKÁCS László valamint CSOMA Zsigmond tanulmánya.<sup>604</sup> Újabban a szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum népi építészeti tanulmánykötet-sorozatában jelentek meg írások a szőlőhegyi építkezés témakörében, legutóbb pedig LUKÁCS László és munkatársai gazdagon illusztrált könyvében olvashatunk erről.<sup>605</sup> Szűkebb területünkre vonatkozóan elsősorban KECSKÉS Péter több írása hoz épületbon-tási tapasztalatokon is alapuló leírásokat, adatokat.<sup>606</sup> A következőkben ezen szakirodalmi háttér viszonylatában, de elsősorban saját megfigyeléseimre és interjúimra alapozva vázolom a dél-zalai szőlőhegyek épületeit jellemző népi építészeti technikákat. Az alaprajzi tagoltságról és az épületek funkcióiról már szoltam, így most csupán a szerkezet és a felhasznált alapanyagok szempontjából mutatom be a témát.

Alapanyagok tekintetében, mint mindenütt, vidékünkön is meghatározó az, amit a természetben lel az ember. Zala megye erdőben, fában gazdag, kötött, agyagos talajú terület, Szívesen vetik a rozst, de vizesebb területeken terem a nád, s a fűzvessző is. E felsorolással előttünk is áll a természet nyújtotta építési alapanyagok lajstroma. „Zala és Vas megyék területén a filoxéravészt megelőző időben főként a boronafalú, kéthelyiséges, lekontyolt nyeregretős zsúp- és nád-fedelű préházpince jelentette az alaptípust.” – írja KECSKÉS Péter.<sup>607</sup>

<sup>604</sup> LUKÁCS László 1976; CSOMA Zsigmond 1990.

<sup>605</sup> L. SZABÓ Tünde 1991. LICHTNECKERT András 1997; BENDA Gyula 1997; LUKÁCS László–AMBRUS Lajos–L. SIMON László 2005.

<sup>606</sup> KECSKÉS Péter 1985; 1991; 1992; 1993.

<sup>607</sup> KECSKÉS Péter 1985. 173.

Boronapincéket a 20. század második fele óta – főként Dél-Zala keleti felén – már csak ritkán lehet látni. Sőt számos 19. századi építésű (gerendájában datált) préházpince is vert- vagy sövényfalú. Ez minden bizonnyal összefüggésben áll a nagy erdőirtások fapusztításai miatt 1800. augusztusában kiadott Zala vármegyei rendelettel, mely vályogfalú, illetve „talpra vesszővel fonyott” falú épületek emelését szorgalmazta.<sup>608</sup>

Az általam megfigyelt épületek és az 1990-es évek első felében bontást végző szőlősgazdákkal folytatott beszélgetések alapján állítom, hogy a 19. században épült préházpincék legelterjedtebb faltípusa a talpas sövény- vagy karóvázás falazat. Ennek alapját a hatalmas tölgy talpgerenda (*tóp*) adta. Az épületfal vázát a vékonyabb karók maguk, vagy a közéjük font mogyoró- és fűzvesszők adták. (20. kép) Függőleges és vízszintes fonású sövényfalat egyaránt alkalmaztak a vizsgált területen. Az így elkészített vázat pelyvás agyaggal tapasztották, majd kívül és belül lótrágyával elegyített finom sárral simították, végül fehérre meszelték. Ezt követően – a 20. század derekát megelőzően – főleg az állandóan lakott és használt épületeknél az évi háromszori meszelés (s a meszelést megelőző javító tapasztás, vagyis *sározás*) volt gyakorlatban. Ezek ideje tavasszal, a húsvéti nagytakarítással egybekötve; nyáron, a búcsú napját megelőzően; valamint karácsony előtt volt. Kisebb pincehajlékok, gazdasági melléképületek készülhettek vert falazattal (*töméspince*). Főleg a két világháború közötti évektől kezdett elterjedni a módosabb gazdák körében a nagyobb, égetett cseréppel fedett szőlőhegyi téglaházak építése. (22. kép) A téглаépítkezés ugyancsak jellemző az utóbbi évtizedek víkendházaira.

Ahogy már említettem, a hagyományos és tipikus háromosztatú préházpincék préház része nincs lepadlásolva, a szoba és a kamra vagy belsőpince fölött viszont födémgerendák ívelnek át, s ezeket alulról a hosszirányban futó mestergerenda támasztja alá. A gerendákban gyakran az építés évszámát is belevesték. (21. kép)<sup>609</sup>

Födémet pallóból raktak, a pallók közti hézagot besározták, a pallók tetejére pedig pelyvás agyagot öntöttek, ez alkotta a padlás aljzatát. A szobában lévő mestergerendán tartották a varróskatulyát, az erszényt, az imakönyvet, a kalendáriumot, sőt tavasszal, amikor idebent még fűtöttek, ide rakták fel a lyukas lábasokban csírázó paprikapalántákat. Karácsonykor a szoba közepe táján egy födempallóba vert szegen függött a karácsonyfa, ami az ünnepek lejártával általában a préházban álló konyhaszekrény tetejére került, ahol hűvös lévén, sokszor majd húsvétig díszlett.

A tető szerkezete a legtöbb préházpince esetében egyszerű szarufás-kakasülős megoldású volt. Leggyakoribb a kontyostető, illetve a lekontyolt nyeregtető volt (23-24. kép); nyeregtetőt és félnyeregtetőt már az újabb épületeken

<sup>608</sup> CSOMA Zsigmond 1990. 374–375.

<sup>609</sup> A katonai felmérések térképszelvényei kapcsán tett korábbi megállapításaink alapján (142. o.) gyanítható, hogy az 1754-es évszámmal ellátott gerenda a szőlőhegyen utólagos beépítésű lehetett.



látni. Tetőfedésre hagyományosan rozsszalmát, vagyis zsuppot használtak, amit kévésen erősítettek a tetőszerkezet léceihez. Egy-egy jól elkészített, gondosan és rendszeresen javított zsupptető több évtizeden át is szolgálhatta a gazdát. A 20. század második felére a kézi cséplés eltűnt, a zsuppperéshez értő specialisták száma is megfogyatkozott, s a szalmakévéket égetett cserépre (*sindőre*), később hullámpalára cserélték. Az öreg, elhasználódott zsuppozatot, ha cserére nem volt mód, az 1970–80-as évektől kátránypapírral terítették le, foltozgatták. Fotóztam olyan egyéni megoldást is, amikor a présházpince egészét már nem használva, úgy bontották el, hogy az egyik helyiségét, a szobát megtartották, s a tetőt bádoglemezzel fedték. (25. kép) A lekontyolt nyeregtető esetén állóhézagos deszakaormozatot láthatunk, gyakran befűrészelt virág vagy kereszt formájú díszítéssel.

A présházpincék minden helyiségének ledöngölt föld padozata volt. Újabban (az 1970-es évek második felétől) látni lehet, hogy a szobában parkettás mintázatú linóleumot terítettek a pusztá földre. A föld aljzatot a többi helyiségben napjában kétszer felocsolták, többnyire ebéd után és az esti lefekvés előtt.

A présházpince és a hozzá kapcsolódó melléképületek udvarról nyíló bejáratí ajtaját deszkákból, de még inkább pallókból rótták össze, s borítatlan ács-  
tokba helyezték. Az épületen belüli ajtók vékonyabb deszkákból készültek, s pallótokban álltak. A szobán szinte mindig kettő, meglehetősen kicsi ablaknyílás volt. A többi helyiségben vagy nem is volt ablak, vagy legföljebb egy, szintén kicsi, kb. 30 x 30 cm nagyságú. Az ablaknyílásba függőlegesen egy vagy két vasrudat helyeztek biztonsági okokból.

A lakóépületek belsejének berendezése, bútorzata elég egyszerű volt. A présházban, ami egyben konyha szerepű is volt – a főfás szőlőprés mellett –, a konyhaszekrény, a stelázsi, az asztal székekkel, és – a szoba kicsi mérete miatt – az 1950-es évek végétől általában egy vagy két, duplaajtós ruhásszekrény állt. Ez utóbbi bútordarabok szorították ki a kamrába a nagyméretű, kihúzható fiókú sublót (*sublat*). A szoba berendezését a két szemközti falnál elhelyezett tor-  
nyos végű ágy, egy asztal s a két ablak között álló tükrös szekrény alkotta.

A vizsgált terület szőlőhegyein szakrális építmények: útmenti keresztek, kápolnák, haranglábak állnak. Förhéncen Urunk színeváltozása (aug. 6.), Cserfőn Szent Anna (júli. 26.), Bacónakon pedig Mária Magdolna (júl. 22.) a kápolnák titulusai. Ezen patrónusok fogadott védőszentek, akiktől a július végi–augusztus eleji gyakori jégveréstől való oltalmat várták a gazdák. Szőlőhegyi mise, búcsú napjainkban is van e szőlőhegyeken.<sup>610</sup> (26–29. képek)

A szőlőhegyek hagyományos képe az 1970-es évektől gyors ütemben kezdett átalakulni. A sövényfalú, zsuppos pincék jelentős része eltűnt vagy csupán romjaik vannak meg. Szerencsére akad kivétel, ellenpélda is, főként Cserfőn és Förhéncen láthatunk szépen gondozott öreg pincéket. A modern építőanyagokból készülő kisebb-nagyobb hétvégi házak térnyerése egyben az egykori szőlő-

---

<sup>610</sup> Vö.: HORVÁTH Gyula 1995.



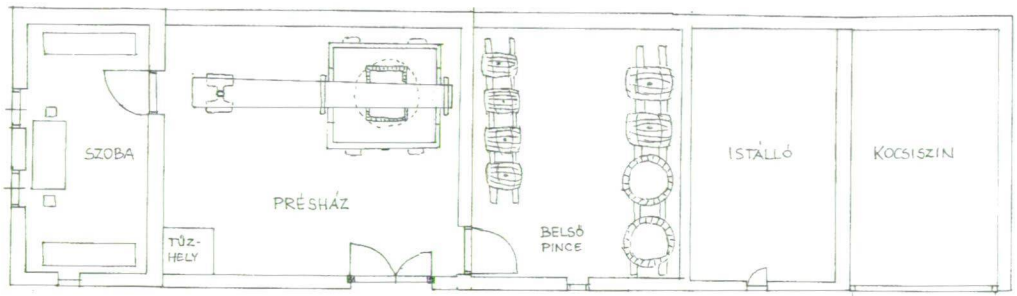
*18. kép*

Egyosztatú szőlőhegyi hajlék szénatároló színnel, Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2010.)



*19. kép*

Módos parasztgazda egykori szőlőhegyi prësháza külső földpince-lejárattal  
Bacónaki-hegy (SIMON András felv. 2010.)



57. ábra

Kiskanizsai gazda istállós présházpincéje, Bacónaki-hegy  
(Felmérte és a rajzot készítette: SIMON András, 1995.)



20. kép

Talpas–karóvázas présházpince  
(Bacónak, SIMON András felv. 1996.)



21. kép

Datált pincegerenda (1754 DIE 14 Aug) bontás után  
(Bacónaki-hegy, SIMON András felv. 1996.)





22. kép  
Téglaépítésű présházpince, Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2010.)



23. kép  
Lekontyolt nyeregtető, deszkaoromzatos, zsuppal fedett présházpince  
(Bacónak, SIMON András felv. 1997.)



24. kép  
Kontyos tetejű, zsuppal fedett prësházpince  
(Bacónak, 1980-as évek eleje)

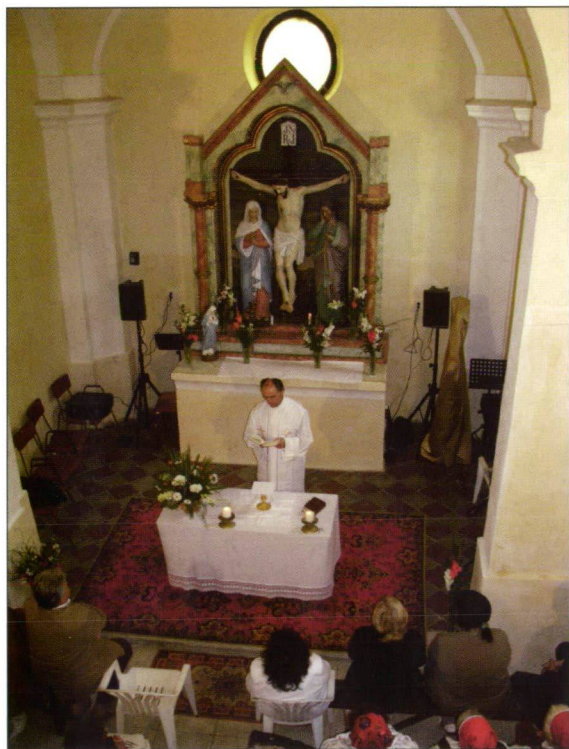


25. kép  
Prësház bádoggal fedett egyik helyisége  
(Bacónak, SIMON András felv. 2001.)





26. kép  
Szőlőhegyi kápolna, Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2008.)



27. kép  
Mária Magdolna-napi búcsú,  
Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2011.)



28. kép

Útmenti kereszt a Bacónaki-hegyen,  
a kápolnával szemben, 1924-es év-  
számmal

(SIMON András felv. 2009.)



29. kép

Útmenti kereszt a szőlőhegy „kapujá-  
ban”, Cserfő

(SIMON András felv. 2011.)





30. kép

Hétfégi ház a szőlőhegyen, Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2008.)



31. kép

Szőlőhegyi szálláshellyé átalakított egykori présházpince (Hajdu-ház)  
Bacónaki-hegy (SIMON András felv. 2011.)



*32. kép*  
Karós támrendszerű szőlő, Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2008.)



*33. kép*  
Kordonrendszerű szőlő, Bacónaki-hegy  
(SIMON András felv. 2008.)



hegyi gazdaságok hétvégi kertté alakulását is jelzi. (30. kép) Ebben a vonatkozásban egy új típusú, a város felől ide irányuló *buzamosan időszakos*, vagyis tavasztól őszig tartó kintlakás, önellátó kertészkedéssel, baromfi- és sertéstartással kiegészülve válik jellemzővé. Láthatunk próbálkozásokat a szőlőhegyi turizmus kialakítására is. (31. kép)<sup>611</sup>

#### 4.4. Szőlőfajták

A természeti adottságok, a szőlőművelés módja, a feldolgozás és a borkezelés technológiája valamint a tárolás körülményei mellett az előállított bor minőségét nagyban befolyásolja a szőlőfajta tulajdonsága, illetve az ültetvények fajtaállománya, tiszta vagy kevert volta. A szőlőfajták számbavételét tekintve a vizsgálat időszakában egyrészt a filoxéravész jelent éles korszakhatárt, másrészt pedig az elmúlt évtizedek (az 1960–70-es évektől indulva) egészen napjainkig tartóan hoztak változást az újabb nemesített- és világfajták megjelenését tekintve.

A 20. századra vonatkozóan a szőlőfajták számbavétele jól feltérképezhető a terepmunka és az adatközlők visszaemlékezései, valamint szakirodalmi és statisztikai adatok alapján. A korábbi, vagyis a filoxéravész előtti fajták részben a területet érintő, 19. századi borászati szakirodalom, részben pedig az idős adatközlők két generációra visszanyúló, nagyapjuk korának és elbeszélésének információit megőrző emlékezete alapján határozhatók be.<sup>612</sup>

A dél-zalai *hegyek* kisparcellás paraszti szőlőiben – mint ez országos tendencia volt – a filoxérát megelőzően, de sokáig azt követően is a vegyes fajtaösszetétel volt jellemző. Az okszerű szőlőművelésre buzdító szakkönyvében Zala megyei helyi viszonyait tekintetbe véve ÁRVAY István e színes fajtaállománynak a minőségi borkészítéssel össze nem egyeztethető mivoltát hangsúlyozza: „Nem tapasztalták-e önök saját szőlőjökben is, – ahol t. i. a fajok vegyesen vannak ültetve, – hogy a bornak minősége évenként mennyire változó, s egymástól annyira elüt, hogyha több év termését egymással összehasonlítjuk, nem ugyanazon tőkéken, de még ugyanazon hegyben termesztetteknek sem hihetjük.”<sup>613</sup>

A Nagykanizsa melletti Szabadhegyen szőlészkedő TERSÁNCZKY József 42 fajta szőlővel tett kísérletet, hogy mind mennyiségre, mind pedig minőségre való tekintettel melyek termesztethetők legsikeresebben a vidéken. Egyben megemlékezik az 1850-től szőlőhegyként használt Szabadhegy s a már régebb óta művelt szomszédos hegyhátak két legjellemzőbb szőlőfajtájáról, a *kék kadarkáról* és a *tótszőlőről*.<sup>614</sup> A kadarkát forrásaink a 19. század végén is gyakorta

<sup>611</sup> Vö. SIMON András 2010b

<sup>612</sup> SIMON András 2009.

<sup>613</sup> ÁRVAY István 1881. 17.

<sup>614</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 49; Ugyanő korábbi munkájában a tótszőlőt a *lisztes fehérről* azonosítja, hasonlóan közt még a *fehérszőlőt*, *fosókát* említi. (TERSÁNCZKY József 1869.



emlegetik, s az adatok alapján úgy tűnik, hogy az inkább „fehérborosnak” tartott szőlőtermő tájon a filoxéravész mindenképpen számottevő mennyiségben volt jelen. Egy 1891-ből származó szüret előtti híradásban ezt olvashatjuk: „A szőlők Nagykanizsa vidékén meglehetősen állnak. A jégverés nem érte azokat, s oly pompás az időjárás, hogy még Szentgyörgyvároton is meg fog érni a kadarka...”<sup>615</sup> A szakkönyvek adatai szerint, valamint az adtaközlők emlékezetében „rég szőlők”-ként megőrzött, a filoxéravész előtti időkre tehető fajták – az említett kadarkán és tótszőlőn túl – a következők voltak: csekeszőlő<sup>616</sup>, ragszőlő vagy ratokszőlő<sup>617</sup>, milkovec<sup>618</sup>, oportó, juh farku, vörösvállú<sup>619</sup>, piros- és zöld dinka.<sup>620</sup>

A filoxérát megelőző időszak viszonyainál maradvá érdekes megvizsgálunk KELETI Károly statisztikájának az 1873. évben termelt borok színére vonatkozó adatsorát (a táblázatot ld. a 4.1. fejezetben). Ez a fajták szín szerinti megoszlására vonatkozóan enged meg következtetéseket. Településeink többségében legnagyobb mennyiségben siller bort látunk, ami a vegyes szín- és fajtaösszetételű kispaszti parcellák vegyes szőlőfeldolgozási gyakorlatára utal. Számottevő még a fehérbor mennyisége településeink egy részén, vörösbort nagyobb mértékben Homokkomáromban, Rigyácon, Letenyén és Tótszentmártonban (ott kizárólagosan vöröset jelez a statisztika) találunk. A KELETI által közreadott táblázatban Zala vármegye más településeinek adatait is megvizsgálva, tendenciaként jelenik meg, hogy a lendvai és a letenyei járásban, tehát a megye nyugati–délnyugati sávjában fordul elő több település, ahol vörösbort nagyobb mennyiségben szűrték.<sup>621</sup> E tendenciát alátámasztják Lendva-vidéki kutatásaink, ahol az 1870-es években még a kadarka jelentős arányát képezte a fajtaállománynak. Földrajzilag e régió valamelyest kívül esik Homokkomárom, itt talán a neves búcsújáró helyként is számon tartott kegytemplom és rendház liturgikus célú borszükségelete tükröződhet a fehér- és vörösbort egyenlő, a sillerhez képest egyenként feleannyit mutató, önmagában is jelentős mennyiségében.

A filoxéra elleni védekezés jegyében számottevő mennyiségű direkttermő alanyt telepítettek a zalai dombokra. A direkttermő fajták viszonylagosan magas aránya szinte napjainkig rányomja bélyegét a paraszti kisparcellák borainak minőségére. 1935-ben Zala megye szőlő- és borgazdaságáról ezt olvashatjuk: „A magasan kiemelkedő minőségtermelés mellett nem hallgathatjuk el, hogy Zala

163.) CSOMA Zsigmond (1994–1995. 85.) a „rég szőlők” között sorolja fel a *tótszőlőt*. A fajtára és elnevezésére ld. még RÁCZ János 1997. 106.

<sup>615</sup> Forrás: Zalamegye, X. évf. 37. szám, 1891. szeptember 13.; Közli: KOTNYEK István, Zalai Magazin 1990. május 2. 11.

<sup>616</sup> Sárfehér, Vö.: RÁCZ János 1997. 47.

<sup>617</sup> Ismertebb névalakja: rakszőlő. Vö.: TERSÁNCZKY József 1869. 105–106; RÁCZ János 1997. 91–92; ÉGETŐ Melinda 1993. 262–263.

<sup>618</sup> A mirkovácsa helyi tájneve: ld. RÁCZ János 1997. 81; Vö. még: ÉGETŐ Melinda 1993. 262–263.

<sup>619</sup> Alsó-Ausztriából került hozzánk a filoxéravész előtt. RÁCZ János 1997. 112.

<sup>620</sup> A fajták számbavételére ld. ÁRVAY István 1881. 21–25; TERSÁNCZKY József 1887. 49–51.

<sup>621</sup> KELETI Károly 1875. 392–395.

vármegye szőlőtelepítvényeinek jelentős része amerikai direkttermőkkel van telepítve. [...] Az alsólendvai, nagykanizsai, novai, pacsai és zalaegerszegi járások szőlőterületeinek túlnyomó része ezekkel a fajtákkal van telepítve. A muramenti szőlőterületeknek az amerikai direkttermők szinte kizárólagos fajtái, amivel ezek a területek európai szőlőfajták termelésére alkalmatlanok.”<sup>622</sup>

Ezek a szőlőfajták a következők: *noba* (noah), piros és fehér *delovári* (delaware), *otelló* (othello), *izabella*, *elvira*. Az idős gazdák parcelláin az 1980–90-es évekig, sőt egészen napjainkig megmaradtak ezek a fajták, közülük is a legnagyobb mennyiségben telepített *noba*, másodsorban az erős színanyagú, ezért festőbornak is használt *otelló*, s szórványosan a többi fajta. A savanykás, nem túl erős *nobabor* a nyári munkák idején jó szomjoltónak bizonyult. A legutóbbi időkig az idős gazdák, akik szinte egész életükben ehhez szoktak, többnyire tisztán fogyasztották. „Nem is bor, amibe nincs egy kis noha!” – vélekedtek a legutóbbi időkig a gazdák, akik már megették kenyérük javát. Számarányát tekintve a direkttermők között tehát dominált a noha, amit tiszta telepítésként, esetleg más egyéb fehér, de ugyancsak direkttermő fajtákkal vegyesen ültettek. Ettől némiképp elkülönült az *otelló*, bár sokszor nem külön, szőlőúttal elválasztott részbe került, csupán a szőlőterület alsó vagy felső felét alkotta. Több adatközlő is emlékezett az első világháborút közvetlenül követő időszak noha-telepítéseinek hírére. CSEKE Ferenc a direkttermő fajtáknak a közelmúltig való fennmaradását a természeti viszonyokat jól tűrő fajtajelleggel is kapcsolatba hozza: „... a filoxeravész idején betelepített amerikai ellenálló fajták viszonylag jól elviselték a kedvezőtlen időjárási viszonyokat. Így aztán a gazdálkodók nem is tartották szükségesnek a felváltásukat a nagy gondosságot igénylő, és bizonytalan terméshozamú, nemes oltványfajtákkal.”<sup>623</sup>

A direkttermők mellett bor- illetve csemege *ojtványszőlőt* is termesztettek. A 20. században a legnépszerűbb az olaszrizling volt, de díszlett a rizlingszilváni, a kövidinka, a piros szlanka, a piros és fehér gyöngyszőlő (saszla), az illatos csemegefajok közül pedig legfőképpen a Kocsis Irma és a muskotály a vegyes ültetésű, karós szőlőkben. A csemege-szőlők divatja a két világháború között indult. A Borászati Lapokhoz Letenyéről 1899-ben beérkezett tudósításban még ez áll: „Csemege-szőlő nálunk nincsen.”<sup>624</sup>

Az 1940-es évektől friss, étkezési szőlőként is értékesítették a kanizsai piacon a kadarkát, a gyöngyszőlőt, a delovárit és burgundit, de a késő őszi csemege-szőlője volt az *otelló* is. Ez utóbbinak mély színű festőborát a pincétől adták el. Aszalták is a szőlőt, a töppesztett szemeket kalácsba sütötték.

Az 1970-es évektől egyre jobban terjedt a korai érésű fajtáknak, így pl. a Csabagyöngyének a telepítése. A Zalagyöngye nevű fajtát 1957-ben nemesítették, a házikertekben való telepítését 1970-ben engedélyezték.<sup>625</sup> Hamar kedvelt,

<sup>622</sup> KISS Elemér 1935. II. 393.

<sup>623</sup> CSEKE Ferenc 1998. 16.

<sup>624</sup> Borászati Lapok 31. évf. 8. szám (1899. február 19.) 156.

<sup>625</sup> CSEPREGI Pál–ZILAIH János 1973. 150.

szívesen telepített fajta lett szőlőhegyeinken. Volt olyan fiatal gazda, aki noha ültetvénye egyik felét már 1972-ben kordonos rendszerű (ahogy itt mondják: *lugos*) Zalagyöngyére váltotta. Rakott közé – olyan tőkék helyére, amelyek telepítés után nem eredtek meg – két tőke *cardinált* is, mely Magyarországon szintén viszonylag új fajtának számított.<sup>626</sup> A Zalagyöngyénél korábban érett, hamvas, kékeslila nagy és húsos bogyóit csemegeszőlőként fogyasztotta frissen a család.

Napjainkban dominánsnak mondhatók a fehér fajták, legnagyobb arányban rizlinget találunk, de a termesztett fajták sokfélesége szinte felsorolhatatlan. Kisebb arányban vörös bort, vagy még inkább kevésbé testes *piros bort* is készítenek többnyire oportóból, zweigeltből és kékfrankosból. A direkttermők aránya napjainkban egyre csökken, legjobban az otelló tartja még magát, amelyből – leszemezve – különlegességnek számító mély vörösbort készítenek.

#### 4.5. Szőlőművelés, a termő szőlő éves munkarendje a szüretig

A szőlőművelés éves munkarendjét saját megfigyeléseim és interjúim, a 19. század második felére vonatkozóan TERSÁNCZKY József helyi tapasztalatokat tükröző borászati szakmunkája, valamint MARKÓ Imre Lehel néprajzi-nyelvjárási leírása alapján vázolom, elsősorban a táji sajátságokat kiemelve a munkafolyamatokban. Történeti utalásokat HOLUB József tanulmánya alapján tudok tenni.<sup>627</sup>

Mint korábban szóltam róla, a vizsgált terület szőlőhegyei – egy részük már a középkortól adatolhatóan – irtásszőlők voltak. Új szőlőterület telepítésekor, TERSÁNCZKY a szabadhegyi gazdák példáját idézve – s mindjárt ennek korszerűtlenségét is hangsúlyozva – a 19. század dereka utáni gyakorlatot így írja le: „...nincs szokásban ujültetés alá a földet előkészíteni földforgatással (rigolozással), egyszerűen elteregetik hantos felszínét...”.<sup>628</sup> Bár a szakirodalom már a 17. század második felétől szorgalmazza, a gyakorlatban csak később, először – a Dunántúlon az 1840-es évektől indulva – az egyházi és uradalmi birtokokon, majd a paraszti szőlőkben a filoxeravész után válik általánossá a rigolozás, vagyis a föld mély megforgatása, felásása a telepítés előtt.<sup>629</sup>

Az ültetésnek a 19. század derekát követő időszakra vonatkozó helyi gyakorlatáról megint TERSÁNCZKY írását idézzük: „Szokás [...] a szőlő sorrendeket zsinorral kimérni, ennek mentében fészkeket csinálni, ilyekbe ültetni.”<sup>630</sup> Nem derül ki azonban világosan az ezt követő sorokból, hogy a szálvesszős vagy

<sup>626</sup> Kaliforniában előállított fajta, Magyarországra 1963-ban került Franciaországból. CSEPREGI Pál–ZILAHÍ János 1973. 189.

<sup>627</sup> TERSÁNCZKY József 1887; MARKÓ Imre Lehel 1955; HOLUB József 1960; SIMON András 2009.

<sup>628</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 48.

<sup>629</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 135.

<sup>630</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 52.

a gyökeres vesszővel történő ültetés a jellemzőbb. Vesszőket, tőkéket is emleget a szerző, az utóbbi jelenthet gyökeres vesszőt. A paraszti szőlőkben, a kor országos gyakorlatának megfelelően, valamint az adatközlőknek a két világháború közötti időket idéző ismeretei alapján azt mondhatjuk, hogy a gyökeres vesszők telepítése csak a 20. század második felében vált általánossá. Az 1960–70-es évektől vagy vásárolt oltvány vesszőket ültettek, vagy a metszéskor kiválasztott legszebb vesszőket – sok esetben a különböző fajtákat egymástól beszerezve, egymás között cserélve a gazdák – iskolába rakták gyökereztetni, s következő évben azt ültették el. A sor- és tőtávolságról TERSÁNCZKY így ír: „Ha végig nézzük a szőlő telepeket, szép sorrendben fogjuk találni a tőkéket. Jobbára 3 láb térség van minden sor közt. Eltéréseket fogunk találni helyenkint a tőkék közti távolságban, mert vannak ültetések, melyek annyira sűrűek, alig hogy elfér a kapa a tőkék közt, teszik ezt némelyek nagyobb termés reményében, és csodálkoznak, mikor szőlőjük későn ér, rothad, boruk silány!”<sup>631</sup>

A 20. századi paraszti telepítések többnyire már szabályos, átlátható, egy-másfél méternyi tő- és sortávolsággal rakott, karós ültetvények. Az 1960–70-es évektől megjelenő kordonos szőlőknél mind a sorok, mind pedig a tőkék távolsága még ennél is nagyobb: A tőkék azért ülnek ritkábban, mert a kordon drótsodronyain a két szomszédos tőkéről hosszabb szálvesszők futnak, a sorok közti szélesebb hely pedig a szőlőnek a szüret utáni, lóval történő beszántását biztosítja. A szőlőhegyek mai képe karós és kordonos parcellákat egyaránt mutat. (32–33. kép) A karós szőlők idősebb ültetésűek, újabb telepítést már ritkán raknak karó mellé. Vidékünk a 18–19. században – a CSOMA Zsigmond által közölt térkép szerint – a karó nélküli szőlők övezetébe tartozott.<sup>632</sup> A 19. század második felében TERSÁNCZKY már karózott szőlőkről ír, bár a karó magas ára miatt egyes fajtáknál, így a kadarkánál is, javasolja a karó nélküli művelést.<sup>633</sup>

A kipusztult tőkék hiánypótlása a 20. század közepéig bujtással történt. A szomszédos tőkéről egy erős vesszőt hajlítottak le a hiány helyére, majd az gyökeret vervén, elvágták az anyatőkétől. A vesszők iskoláztatásával, gyökeresen vásárlásával csökkent ezen eljárás gyakorlata. Ilyenkor előfordult, hogy egy-egy új fajtát, esetleg csemege-szőlő-fajtát raktak pótlásnak, hogy kipróbálják. A fentebb említett Zalagyöngye-ültetvény közé ültetett cardinál tőkék is ezt példázzák, de tudok olyan esetről, amikor a tőkés-karós nohaszőlő közé egy-egy gyöngyszőlő-dugványt raktak. Ez a fajta-ültetvény kevertté válását indíthatta el, illetve a vegyes parcellák további fajta-színesedését hozhatta.

A már termőre fordult szőlők éves munkarendjének záró és kezdő mozanata az egymástól elválaszthatatlan őszi és tavaszi talajmunka, a fedés és a nyitás, melynek célja és értelme a tőkék fagyvédelme volt a téli időszakban. A fedés a tőkék (*tűkéék*) szüret utáni bekapálást vagy lóval-ekével való beszántását jelen-

<sup>631</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 52.

<sup>632</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 143.

<sup>633</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 54–55.

tette. A tőkék mellé húzott föld a *bakbát*, ezért ezt a műveletet *bakbátazás*nak is nevezték. Tavasszal – legkorábbi éves szőlőmunkaként – az ősszel befedett tőkék tövéből kapával elhúzták a földet, ez a *nyitás*, *nyitogatás*. Ideje, a fagyok enyhültével, március hónapra esett.<sup>634</sup> CSOMA Zsigmond a Dunántúl területén a „nem fedő” és a „fedő–nyitó” tájak 18–19. századi elhelyezkedését kapcsolatba hozza a szőlőföld telepítés előtti felásásának meglétével, illetve elmaradásával is: „...valószínűsíthetően az alacsonyművelés középkori elterjedésével a fedés–nyitás munkája is kialakult ott, ahol nem ásták a szőlőket fel, így bizonyos mélyművelést, tápanyag-utánpótlást és csapadékhaznosítást is elértek, illetve egybekapcsolhatták a fedés–nyitás munkájával.”<sup>635</sup> Viz-



34. kép  
Baltás metszőkés  
(Förhénc, SIMON  
András. felv. 2005.)

gált területünk szőlőhegyeivel kapcsolatban MARKÓ Imre Lehel megjegyzi: „Homokkomáromban azelőtt a szőlőt sohasem kapálták be, csak Cserfőn és Förhéncen. A homokkomáromi talaj ugyanis kavicsosabb volt, ott csak *széttibe kapáták* ősszel a földet.”<sup>636</sup> Lova és ekéje természetesen nem minden gazdának volt, de akinek igen, azt mások is megfogadták az őszi beszántás munkájára.<sup>637</sup> A tőkék betakarásakor trágyát is szórtak a barázdába; a talajerő-utánpótlás módjára 3–4 évente igyekeztek sort keríteni. A szőlőhegyen lakó birtokosnak, ha két–három tehenet tudott tartani, helyben volt a trágya (*ganaj*), amit a szőlősorok közé teríthetett, más években pedig szántóját javíthatta vele. A szőlejét tartozék jellegű gazdaságként művelő falusi gazda otthonról, szekéren hozott trágyát a hegyre.

A kikapálást követően, szintén még márciusban került sor a metszésre. „Akkor legjobb meccenyi, mikor a baracfavirág hullik a korsóba.” – mondták az öregek. VINCZE István szőlőmetszőkés-típológiájában a baltás metszőkések csoportján belül külön táji típusként szerepel a *zalavidéki* forma<sup>638</sup>. TERSÁNCZKY 1869-es könyvében a metszőkést és a metszőollót egyaránt ajánlja még, azzal a megszorítással, hogy a baltás típus hátrányára felhívja a figyelmet: „A tőke száraz részeinek eltávolítására fűrészt kell használni és nem baltát, mert amazzal nem forgácsoltathatjuk életre-halálra a tőke.”<sup>639</sup> Nem szól viszont az 1887-ben megje-

<sup>634</sup> A kikapálás, nyitás munkájára 14–15. századi okleveles adatokat hoz HOLUB József (1960. 194.).

<sup>635</sup> CSOMA Zsigmond 1994–1995. 168.

<sup>636</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 28.

<sup>637</sup> Jellemző volt, hogy az ilyen gazdát a szőlőhegyen lévő szántóterület őszi szántására is megfogadták.

<sup>638</sup> VINCZE István 1957. 78; 81.

<sup>639</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 237–238.



lent Szabadhegy monográfiában e munkafázis eszközéről, csupán módját ismer-teti. MARKÓ Imre Lehel tanulmánya sem ad pontos fogódzót az eszközváltás idejének megállapításához, hiszen az időbeli viszony jelzésére az „azelőtt” kifeje-zést használja. Az adatközlők is többnyire úgy emlékeznek, hogy „régén” *meccőkést* használtak, aminek *szekörceje* volt. (34. kép) A múzeumi tárgyi anyag némi támpontot adva azt mutatja, hogy paraszti használatban a metszőol-lók a 19-20. század fordulóján terjedtek el, néhol azonban csak az első világhá-ború után.

A 20. század második felében, s napjainkban is, 2-3 csapot hagyva, az adott fajta igényeinek és a támrendszer módjának megfelelően rövidcsapos vagy szálvesszős megoldással végzik a metszést, ezt megelőzően akár dupla ennyi csapot is meghagytak a tőkén 2-3 szemre metszve. A levágott szőlővessző a *venyics*, amit kévékbe kötöttek, s tüzeltek vele. „Ahán kéve venyics, annyi akó bor lesz!” – tartotta a mondás<sup>640</sup>. Az utóbbi évtizedek óta, a gyári tűzhelyek (asz-tali tűzhely, teatűzhely) és a gázpalackról működő tűzhelyek megjelenésével, az udvari kemencék teljes eltűnésével, ezt a hasznosítási módját elvesztette a met-szés után visszamaradt vessző, így a szőlő végébe vagy tetejébe kihordva elége-tik. A 80-as évekig a még aszfaltozatlan szekérút gödreit is venyiccsel töltötték ki.

Bevégezve a metszés munkáját, közvetlenül utána, még március végén–április elején következett a karózás. A kitört, rossz karókat kicserélték, a többbit, ami a tél folyamán meglazult a földben, a *szekörce* fokával beverték. A karó legjobban akácfából volt. Vékony gömbfa karót szőlő közé lehetőleg nem rak-tak, vastagabb akáctörzsekből hasított, egyik végén kihegyezett, tűzben meg-edzett vagy kátrányba mártott végű karó tartotta a tőkéket. Akinek volt akácosa, ingyen hozzájuthatott az alapanyaghoz, s a hasítást maga is elvégezte. Az 1980-as évektől saját anyagból fűrészeltették a karót, akácos híján pedig készen meg-vásárolták.

Mind a nyítás, mind a metszés, mind pedig a karózás művelete még a rü-gyek duzzadása, megindulása, vagyis a *gombozás* előtt történik.

A nyítás utáni első kapálás pünkösd táján, vagyis május első felében zaj-lott. Ez viszonylag mélyebb kapálás volt a nyár folyamán több ízben is végzett felszíni, gyomtalanító *sarabolás*hoz képest. Ugyanazt a kapát használták mind-egyik kapálásnál. Ez vidékünkön a szögletes forma volt, ami a használat és a reszelővel való rendszeres élezés hatására íves élűre kophatott.

A szőlőt megtámadó gombabetegségek – peronoszpóra, lisztharmat, szürkerothadás – miatt a 19. század legvégétől egy új munkasor épült be a sző-lőművelés évi rendjébe: a permetezés (*permetölés*). Ennek kezdeti formája az volt, hogy az oltott mész hígított levét (esetleg kevés rézgálicot is feloldva ben-ne) sajtárból egy kórócsomóval vagy ágsöprűvel locsolták a tőkékre. Ezt időben

---

<sup>640</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 30.

a fadongás, majd a réz, végül a műanyag háti permetező követte, napjainkban használnak motoros háti permetezőt is.

A filoxérának ellenálló direkttermő fajták a gombabetegségekre sem érzékenyek. Általában két–háromszori *gálicos* (rézgálic) permetezés elég volt az ilyen tőkéknek. A permetezések sora általában május első felében, *Pétör hetibe* kezdődött. Az *ojtott szőlőt* – főleg meleg és párás időjárás esetén – ennél jóval gyakrabban, akár tízszer, napjainkban még többször permetezik, s már nem rézgáliccal, hanem a legkülönbélebb speciális szerekkel. A gálic kéken tapadt meg a szőlő levelén, az ilyen táblák messziről is megkapó látványként hatottak. A még meglévő otelló és noha szőlőket ma is csak rézgáliccal permetezik. Minden időben nagy gondot jelentett a permetezéshez szükséges vízmennyiség. Kutak a vizsgált terület szőlőhegyeinek nagy részén csak a völgytalpban voltak, onnan hordták a vizet vödörben főzéshez és inni. Az ivóvizet ma autóval, műanyag ballonokban viszik a hegyre. Permetezésre azonban tökéletesen megtette az esővíz is. Az 1970–80-as évekig fennmaradtak elszórva a mesterségesen ásott, kb. 2 x 2 m nagyságú vízgyűjtő gödrök, a *tókák*. Ezek a szekerút mellett helyezkedtek el, s fa korláttal vették őket körbe, nehogy beleessen valaki. Ugyanez okból gyakran élőfa mellé vagy két fa közé ásták. A vizet fa horogra akasztott vödörrel merték ki. Akinek nem volt tókája, vagy kifogyott belőle a víz, az valamelyik szomszédtól kért engedélyt, hogy vihessen tőle. A *tókavíz*et mosásra, állatok itatására is használták. Ha kigyulladt valami, összefutottak a szomszédok, s a tókából mert vízzel oltották a tüzet.

Az 1970-es évektől a tókákat a betonozott esővízgyűjtő *sziszterna* (ciszterna) váltotta föl. Ilyet csak a cseréppel vagy palával fedett, csatornázott épületek mellé, a földbe mélyítve tudtak építeni, mert a zsupptetőn nem szaladt le olyan gyorsan a víz, s csatornázni sem lehetett, így a víz elvezetése a gyűjtőhelyre nem volt biztosított. Ha a *pince* még zsuppos volt, de valamelyik újabban emelt melléképület palás, vagy *sindős* (cserepes) akkor csatornát erősítettek legalább az egyik tetőrész alá, s az épület sarkához egy kétszáz literes bádoghordót raktak, ebben gyűlt össze esőzéskor a víz. A *sziszternák* esetében is működött a szomszédság egymás közti víz-kérése és -használata. A másfél–két méter mély ciszternából ugyancsak hosszú fa horoggal vagy kampósra hajlított végű vassal, vödörrel merték a vizet. A tókák szemetesgödörre változtak, majd betemették őket.

A tókából vagy ciszternából kimert vizet az egyik végére állított fahordóba, bádoghordóba vagy beton kútgyűrűből kialakított vízgyűjtőbe öntötték, ott bekeverték a *szőrt*, amit rossz cserép- vagy bádogkancsóval mertek a háti permetezőbe. Bár a permetezés elsősorban férfimunka volt, adódott, hogy a család-fő éppen *napszámba vót*, s az asszony vette hátára a permetezőt.

A zölden hajtó, növekvő szőlővesszőt – akár alkalmaztak karót, akár nem – össze kellett kötnözi. Az első kötözést Antal-nap (június 13.) táján kezdték meg, a másodikat nagyjából egy hónapra rá végezték. Kötözőanyagként a vízben áztatott, megtiport rozsszalmát vagy a szőlőhegy völgytalphoz közeli, alsó, nedves részein, a *berők*ben gyűjthető kákát használták. Megsodorták, akko-

ra darabokra vágták, ami a vesszőket átérte, s Y formájú szolgafára kötötték<sup>641</sup>, ezt vitték magukkal, a földbe szúrták, húztak egy–egy szálát, s a tőkét átölelve, összekötötték a hajtásokat általában két, nyúlánkabb vesszők esetén akár három helyen. A mezőgazdasági szakboltokban vásárolható raffiát a 20. század második felétől alkalmazták. Az 1980-as évektől egyre inkább terjedt a műanyaggal való kötözés. A raffiát és a gombolyagban kapható műanyag szálát ugyancsak előre felvágták a szükséges hosszúságra, s derékra kötve vitték.

A zöldmunkák körébe tartozott a *nyírás*, vagyis a magasra nyúlt zöld hajtások felső részének, végének levágása, nagyjából a karó magasságában. Erre július közepe táján került sor. A metszés eszközével, tehát korábban metszőkés-sel, majd metszőollóval végezték. Ilyenkor távolították el a *kacsokat*, vagyis a hónalj- és fattyúhajtásokat is.

Július végére - augusztus elejére (*kánikulára*) befejeződtek a szőlőmunkák. Az érő termést ezután óvni kellett. A madarak ellen madárijesztőket állítottak a szőlő közé. Két karót kereszt formában összeszőgeltek, rossz ruhát akasztottak rá, a tetejébe pedig vásott kalapot. A hegyi lakosok, akik baromfit is tartottak, ilyenkor a baromfiólak kerített kis udvarában elzárva tartották az aprójszágot, nehogy megcsipkedje a szőlőt. Ha ilyet észleltek, a szomszédok szóvá is tették egymásnak.

A szőlő művelését az önellátó kisgazdaságokban családi munkaerő biztosította. Módosabb gazdák nagyobb szőlőiben napszámosok dolgoztak. Az 1920-as években ez úgy szerveződött, hogy a gazda által felfogadott munkáshívó (*hívó*) toborozta a napszámosokat. Legtöbbjük a szőlőhegyen kint lakó szegényebb parasztcsaládok tagja volt. A hívó hívópénzt (*hívópénz*) kapott, a munkás 1 pengő napszáma után általában 10 fillért. Kötözésre és zöldmunkákra asszonyok, kapálásra asszonyok és férfiak (*embörök*) egyaránt elszegődtek. A nap-számba járásra egészen az 1960-as évek derekáig vannak adatok.

#### 4.6. A szőlőfeldolgozás–mustnyerés munkafolyamata

A vizsgált dél-zalai szőlőhegyeken a szőlőfeldolgozás–mustnyerés munkafolyamatát a 2. fejezetben felállított rendszer szerint mutatom be. Saját terepmunkám mellett forrásként használom a Néprajzi Múzeum kéziratárában, valamint a nagykanizsai Thúry György Múzeum adattárában, fotótárában fellelhető dokumentumokat és a múzeum gyűjteményében lévő tárgyi anyagot.

---

<sup>641</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 30.

### 4.6.1. Szedés-fürtválogatás

Bacónak 1701-ben kelt artikulusának nyolcadik pontja kimondja: „Ha ki maga akarattján szőleiét az közönséges engedelem nélkül, és az több Helységbelieknek kárra okot ad, tartozzék az az Embőr fizetni 4. forint birságot. Az elő érőt pedig meg Szedheti az mikor akarja tartozzék közönségessen az Úr Emberét meg Kérdezni az Szedésről., vagy aki lészen arra rendeltetett Személy, és az Helységbelieket tudósítani az közönséges Szedésről.”<sup>642</sup> Az idézet több szempontból is tanulságos. Egyrészt utal a hatóságilag egységesen meghatározott szüretkezésre, pontosabban az ezt megszegő egyéni szedés büntetésére, ugyanakkor szól a korai fajták „előszüretének” szabadabb kezdéséről, amit azonban szükséges volt legalább tudatni, bejelenteni. Forrásunk nem szól a bevett, szokásos szüretkezdő terminusról.<sup>643</sup> TERSÁNCZKY arról tudósít a 19. század utolsó negyedében, hogy „Szabadhegyen kedvező időjárással Theresia hetében szokás szüretelni...”<sup>644</sup> Hozzáteszi ugyanakkor, hogy bár „átlag könnyű asztali bort lehet szüretelni”, mégis tanácsos lenne a gazdaközösségnek kívánni a szőlő minél teljesebb beérését.

A szüret közös megkezdésének gyakorlata a 20. század közepéig élt, hisz – mint arról szóltunk – a hegyközség alkalmazottjaként a ’30–40-es években a szőlőpásztor, hegypásztor feladata volt a szüret megkezdésének kihirdetése a gazdák között. A 20. század első felétől számon tartja az emlékezet, hogy a egyes fajtájú szőlőkben a korábban beérő fajták fürtjeit „előlegként” megszédte a gazda, hogy „pusztulásba ne menjen”. Az előszüret mennyiséget nem produkált; egyrészt a must cukorfokának megállapítására volt alkalmas, másrészt édesmustot adott a családnak, vagy *murcivá* forrt a „rendes szüret” idejére.

A szüret körüli kívánalmak egyik legfontosabbika a szüretelő edények, illetve a szőlővel, musttal érintkező edények, eszközök tisztasága volt. Ezeket már a szedést megelőző napokban vagy rögtön a szüret kezdetén forrázták, vízzel mosták. Az áztatás-forrázás a dongás edények és a több darabból álló présmelence esetében is fontos volt, hiszen az elmúlt szüret óta nem használt egyes eszközök összeszáradtak, s a must folyt volna belőlük. A présmelencében áztaták a prés egyéb részeit is: a *gúzst* és az *asztalt*.

A 20. század első felében, s minden bizonnyal azt megelőzően is, a tőkéről (*tükérű*) a szőlőt egy fából kivájt kisebb fa *melencébe* vagy kétfülű, kb. 8 liter űrtartalmú, fadongás szerkezetű *sajtárba* szedték. Az 1960-as évektől ezt felváltotta a zománcozott és bádoggal vödör, az utóbbi két évtizedben pedig legfőképpen a műanyag vödör. A szőlőterület méretétől és a termés mennyiségétől függetlenül az igényesebb gazdáknál a válogatás abban állt, hogy a rothadt fürtöket külön szedték, szedették, s többnyire a pálinkának kifőzendő törkölyhöz rakták.

<sup>642</sup> ÉGETŐ Melinda 1985. 72.

<sup>643</sup> Korábbi, néhány 15-16. századi okleveles példát hoz HOLUB József (1960. 195.) a Szent Mihály-nap tájéki szüretelésre.

<sup>644</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 56.

Külön rakták s rakják ma is a szőlősorok szélére, nagyobb szőlőlevelekre fektetve a legszebb, fogyasztásra szánt fürtöket, amiből a szüretelő családtagok, ismerősök vihettek haza a szüret után, s amiből télire, a hűvös kamrába felakasztva tettek el ennivaló szőlőt.

A fürtöket pusztá kézzel törték le vagy egyszerű konyhai kiskéssel vágták le a tőkéről. TERSÁNCZKY már a 19. század végén késsel leszedett fürtökről ír.<sup>645</sup> Legtöbb gondot a *noha* okozott, ennek a fajtának ugyanis érett állapotban nagyon könnyen hullottak a bogyói. A szedőedényt igyekeztek a tőke alá nyomni, illetve ha a földre hullott a szem, kézzel kellett felszedni. Zalaegerszegen, a göcseji falumúzeum présházpincéjében láttam egy praktikus eszközt, amivel a lepótyogó szemeket felfogták: ez egy korongforma, vesszőből font, bő fél méter átmérőjű tárgy volt, amiből egy körcikkely hiányzott, hogy a tőke alá mint egy tányért be lehessen tolni.

A 20. század második felétől megszűnt a szüret kezdetének közösségi szabályozása. A gazdák ekkor már rugalmasabban tudtak igazodni az időjárási viszonyok által meghatározott érettségi fok alapján történő szedéshez. Az általában csapadékosabb, hűvösebb zalai dombokon késlekedhetett a szőlő tőkéletes beérése, így ha nem indult rothadásnak a fürt, vagy a darazsak nem kezdték nagyon dézsmálni, igyekeztek a gazdák száraz, napos időben minél későbbre tolni a szedést. A fagynak, rothadásnak egyaránt ellenálló direktermő fajtákat nagyobb kockázat nélkül hagyhatták a tőkén; voltak évek, hogy november elején, közepén kezdtek neki ezek szüretelésének, amikor reggel már megjelent a dér, de volt olyan év is, hogy a későre hagyott szüret napjára esni kezdett az első hó. A szüret időpontjának egyéni-családi meghatározásában az egyéb őszi munkákkal (főleg a kukoricatöréssel) való egyeztetés is szerepet játszhatott.

#### 4.6.2. A fürttömeg tömörítése-előzúzása

Vidékünkön a néprajzi emléanyagban a csöbör használatát, a fürtök csöbörben történő tömörítését-előzúzását nem találtam meg. Mind MARKÓ Imre Lehel közleménye, mind az adattári kéziratok gyűjtései, mind pedig saját gyűjtéseim adatai egyértelműsítik, hogy a szüretelő edényből a puttonyba öntött fürtöket a három vagy négy ágban végződő szőlőtörő fával (*muszoló fa*, *-bot*, *maszitu-*, *maszitulú fa*, *cséka*) már itt, vagyis a puttonyban *megmuszóták*, *megmaszóták*, *megszakóták*, aztán a *présmelencébe* öntötték.<sup>646</sup> Ez az eljárás viszont – mint arra a 2.3. fejezetben utaltam – a csöbrös tömörítés-zúzás előzményként való meglétét valószínűsíti. Mindkét szállítóedény használatát látszik igazolni TERSÁNCZKY leírása Szabadhegyről: „A késsel leszedett fürtök puttonyban vagy csöbörben vitetnek a présházba...”<sup>647</sup>

<sup>645</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 57.

<sup>646</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 35; 1981. 186.

<sup>647</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 57.



VINCZE István külön puttonyformaként nevezi meg a zalait, s e formai elkülönülés látható Magyar Néprajzi Atlasz térképén is (vö. 3. térkép).<sup>648</sup>

A szőlőtörő fa három vagy négy felé ágazó természetes fa, amit csupán levágnak, kérgétől megfosztanak, s minden további megmunkálás nélkül használnak. Mivel bármikor lehet vágni újat, s más funkcióra sem alkalmas, ezért nem számít nagy értékű tárgynak, nem őrzik meg, s talán ezzel magyarázható, hogy a múzeumi anyagba viszonylag kevés került be belőle. A MARKÓ Imre Lehel által bemutatott és lerajzolt darabok 50–60 cm hosszúak<sup>649</sup>, a nagykanizsai múzeumban található, Lovászból gyűjtött darab teljes hossza 130 cm<sup>650</sup>. Néhány darab a lendvai vár (Galéria-Múzeum) gyűjteményében is található<sup>651</sup>, ezek hossza is 1 m körüli. A legtöbb darab rovasokkal ellátott: a puttonyos így jelölte, hány puttony szőlőt öntött a kádba. Anyaguk mogyoró, cseresznye és kőris. A kanizsai múzeum példányának leíró kartonján olvasható: „Valamikor szüretben készült, bicskával levágtam a megfelelő ágat és megcsináltam. Szüretbe a puttonyban a szőlőt leszakítják vele. Evközben a pince szarufájához van betűzve.”

#### 4.6.3. Bogyózás, leszemelés

E művelet alkalmazása a vizsgált terület paraszti borkultúrájában nem volt ismert. Adataim csupán a 20. század második feléből vannak arra, hogy némely gazda, leginkább már az 1980–90-es években, kisebb mennyiségű kék-szőlőjét a vörösborkészítés technológiájának részeként lebogyózza. Leggyakrabban nem is használtak külön eszközt, hanem kézzel végezték a leszemelést. Több példát találtam az otelló fajta ilyetén feldolgozására.

#### 4.6.4. Részleges lényérés

A vizsgált területen jellemző főfás prések szimmetrikus vagy aszimmetrikus melencéjébe öntött, a puttonyban már többé-kevésbé előzúzott gerezdeket ott *mesztéláb* taposták tovább. A présmelencét általában úgy építették be a nyomógerenda alá illetve az oszlopok (*szárfák*) közé, hogy kissé előre lejtсен. A taposást mindig a melence hátuljában kezdték, így a must könnyen le tudott folyni. A présmelence vagy *présválu mustfoló lika* alá helyezett kádba, *kácikába* (Letenye, Rigyác) folyt a must. A kád fölé fűzfavesszőből font, mindkét felén nyéllel ellátott, íves formájú mustszűrőt helyeztek, amely a magot és a szőlőszem darabjait felfogta. Az ilyen szűrő alkalmazossága használata az 1930–40-es évekig teljesen általános volt, azt követően kezdett kiszorulni.<sup>652</sup> Ha elkorhadt, nem csináltattak újat, hanem a vele azonos formájú bolti paradicsompasszírozót

<sup>648</sup> VINCZE István 1960a 11.

<sup>649</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 35.

<sup>650</sup> TGYM: 52.137.

<sup>651</sup> LM 86.12.12; 95.3.2; 95.4.40.

<sup>652</sup> TGYM 52.316.2; 60.47.4.

használták erre a célra. A részleges lényerés technológiájának a darálók elterjedésével kapcsolatba hozható változása, s ezzel összefüggésben egy más formájú szűrőkosár alkalmazása is e szűrőforma fokozatos eltűnéséhez vezetett. A mag és a szem fölfogásának módja volt az is, hogy a melencébe, a kifolyónyílás belső feléhez raktak ágsöprűt.

A taposás egy másik módjáról is tanúskodnak a visszaemlékezések. A présmelencében taposhatták a szőlőt ritkaszövésű zsákon keresztül is. Ezzel az eljárással a szár (*kaacs*) nem tört annyira, s kevesebb csersav került a mustba. Szőlőtípró zsákot a 20. század elején Nagykanizsán még lehetett vásárolni. Egy múzeumi *szüretes zsák* tanúskodik erről, amit kb. egy évtizednyi használat után 1924-ben váltott fel a szőlődaráló. A zsák a továbbiakban új funkciót kapott: diót, aszalt gyümölcsöt tartottak benne a padláson.<sup>653</sup>

A típrás mellett, pontosabban azzal együtt a szőlő zúzását végezhatték *maszulóbot*tal. A név azonos a puttonyban való tömörítésre használt ágasfáéval, de a forma teljesen más. Az ilyen szőlőtörő sulykok zúzófeje fejszével durván faragott, kör keresztmetszetű, fölfele szűkülő, vagyis csonkakúp formájú s nyéllel ellátott. A fej 15-25 cm magas, átmérője 10-15 cm, nyele kb. 70 cm.<sup>654</sup> Ezt az eszközt mind a présmelencében való zúzásra, mind a kádban való szőlőtörésre, mind pedig a törkölynek préselés előtt a présgaratban való döngölésére, másodlagos funkcióban pedig a vert, döngölt fal készítésekor is használták.

A szőlődaráló csak az 1920–30-as évektől, kisebb szőlősgazdáknál csak a század derekától kezdett terjedni. A nagykanizsai TERSÁNCZKY József 1869-ben megjelent munkájában már a legapróbb részletekre kiterjedő leírást ad a szőlőmalomról, melynek használatát messzemenőig ajánlja. A szerző hangsúlyozza, hogy a méreteket „biztosb utáncsinálás végett” adta meg oly részletesen.<sup>655</sup> A múzeumi darabok adatai szerint 1920 körül Nagykanizsán fogaskerek áttétellel forgatott, két keményfa hengerrel és ugyancsak keményfa kerettel ellátott szőlőőrölt lehetett vásárolni. Másik adatunk ugyanebből az időből pedig arról tanúskodik, hogy a gyári daráló mintájára az ügyeskező gazda maga készítette el tölgy-, szeder- és bükkfából a szerkezetet.<sup>656</sup>

Érdemes egy pillantást vetnünk az 1935. évi statisztika szőlő- és borgazdasági gépeket mutató adatsorára. A szőlőzúzó szerkezetek megyei megoszlásában azt látjuk, hogy Zala megye a maga hét és félezer szőlődarálójával Somogy megye csaknem kilenc és félezres adatát követve második helyen áll. A zalaival majdnem egyenlő a darálók száma Tolnában, s számottevő még Baranya és Fejér megyékben. Országos szinten a szőlőőrők közel kétharmada a Dunántúl területén volt megtalálható.<sup>657</sup>

<sup>653</sup> Göcseji Múzeum, Zalaegerszeg, 54.38.3; MMA, 63003.

<sup>654</sup> TGYM 54.162.1; 69.6.11; 73.15.11.

<sup>655</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 295–300.

<sup>656</sup> TGYM 73.70.1; 78.100.13.

<sup>657</sup> Magyarország mezőgazdaságának főbb üzemi adatai az 1935. évben gazdaságok (üzemek) nagysága szerint. (Magyar Statisztikai Közlemények Új sorozat, 12. kötet) Budapest 1941. 273.

A szőlőőrlők megjelenése több téren is változást hozott a részleges lényerés technológiájában. Legszenvedelmesebb az, hogy a puszta lábbal vagy zsákban a présmelencében történő taposást felváltotta. A szőlőőrlőt a présmelence egyik elülső sarkára helyezték, s a puttonyból a daráló garatjába öntötték a szőlőt, így daráláskor a szőlőzúsalék egyenesen a melencébe került. Ennek a megoldásnak a szimmetrikus melencés gúzsos prés alkalmazása esetén volt jelentősége és értelme, hiszen e technológia során a présmelence közepén kellett a szőlőzúsalékot felhalmozni. Felesleges munka lett volna tehát egy másik edénybe darálni a szőlőt, s onnan átmerni a présmelencébe. Nem mondhatjuk ilyen egyértelműnek a helyzetet az aszimmetrikus melencés főfás prések esetében, melyek a vizsgált területen a szimmetrikus melencés gúzsos szerkezettel vegyesen fordulnak elő. Itt az alsó bálványon álló lécgaratba mindenképpen bele kellett merni a préselendő zúsalékot: vagy a melencéből, vagy a kádból. Ennélfogva a daráló megjelenésével a korábban a részleges lényerés taposásos módja szinteként szolgáló aszimmetrikus- vagy félmelence elveszthette funkcióját, az őrlőt egy kád fölé rakták, ebben gyűlt a ledarált szőlő, amiből aztán az előlevet egy kerek átmérőjű, felfelé szélesedő, hosszúkás formájú, vesszőből font szűrőkosárral választották el a szőlő szilárd részeitől. Szűrőkosár gyanánt használhattak egyszerű kétfülű *vesszővékát*, *silingát*.

#### 4.6.5. Teljes lényerés

KELETI Károly statisztikája szerint Zala megyében 1873-ban 24.581 borsajtót írtak össze. Ha ezt a számot a termelt bor mennyiségének viszonylatában vizsgáljuk, akkor azt kapjuk, hogy kevesebb mint 20 akó mustra esett 1 szőlőprés.<sup>658</sup> 1935-ben, amikor a megye területe a Murán túl fekvő részekkel már kevesebb, szinte ugyanennyi: 24.453 szőlősajtót mutat a statisztika.<sup>659</sup> KECSKÉS Péter mikrovizsgálatai azt mutatják, hogy a Dél-Dunántúl területén a szőlőhegyi épületek egyharmadában nem volt sajtó, a családi és ikerpincékben közösen préseltek, s a bérbe préselés is elterjedt volt.<sup>660</sup>

A Dunántúl paraszti szőlőterületein máig megtalálható viszonylag nagy számban a *főfás* prések két típusváltozata: a *gúzsos* és a *garatos* prés.

A 18–19. századból datált tárgyi anyag, azaz a múzeumi gyűjteményekben fennmaradt példányok, a terepen fellelhető darabok, vagy ezek dokumentációja azt mutatja, hogy területünkön mindkét présforma megtalálható volt, egymás mellett élt. A gúzsos prés elterjedtségéről VINCZE István ekképp vélekedik: „A borsajtóknak ezzel az igen ősi formájával magyar területen napjainkig már csak Délnyugat-Dunántúlon, Nagykanizsa környékén találkozunk.”<sup>661</sup>

<sup>658</sup> KELETI Károly 1875. 101., VINCZE István 1958a 22., 31. kép

<sup>659</sup> Magyarország mezőgazdaságának főbb üzemi adatai az 1935. évben gazdaságok (üzemek) nagysága szerint. (Magyar Statisztikai Közlemények Új sorozat, 12. kötet) Budapest 1941.273.

<sup>660</sup> KECSKÉS Péter 1992. 176.

<sup>661</sup> VINCZE István 1958a 4.

E típus sajátossága, hogy az összezúzott szőlő nem egy állandó térfogatú, lécekből összeszerkesztett *garat*ba (törkölyládába) kerül, hanem a nyomógerenda (*bálvány*, *bábány*) alatt szimmetrikusan elhelyezkedő *présmelencé*be lapátolják, és erdei iszalagból (*Clematis vitalba*) vagy borókafenyőből (*Juniperus communis*) font *gúzs*sal tekerik körbe.

Martha BAUER a gúzsos technika archaikus voltára következtet, amikor SARIA régészeti munkájára hivatkozva megállapítja, hogy a rómaiak a leszüretelt terményt ún. *funes torculival* tekerték körül. A szerző feltételezése szerint a megoldás a préskosár használata előtt általános lehetett.<sup>662</sup>

Dél-Németország területéről 1475-ből maradt fenn olyan szüreti ábrázolás, melyen világosan látható, hogy a présszerkezet melencéjében a szőlőt növényi fonadék fogja körbe spirálisan.<sup>663</sup>



58. ábra

Növényi fonadék alkalmazása a présben, Dél-Németország  
(HANSEN, Wilhelm 1984. 182.)

Az eddig ismert legkorábbi adat, ami egyértelműen gúzsos présre utal, Sopronkeresztúrról (ma: Deutschkreuz, Ausztria), egy 1597 januárjában készített inventárium szövegében maradt fenn. Az összeírás Nádasdi Ferenc rendeletére, provizorváltás alkalmából készült. A kastély ingóságait épület- és lakrészek szerint, azon belül helyiségenként haladva sorolja fel a magyar nyelvű, latin betoldásokkal ellátott leltár. A présház felszerelése között olvashatjuk: „Eoreg Pres baluaniostul dugastul és gusostul”, valamint: „Masik Pres feolső, also baluaniauual garatostul”. Mellettük kádak, üstök, csöbrök, dézsák, mericskék, borvályú („bor

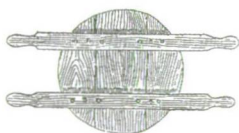
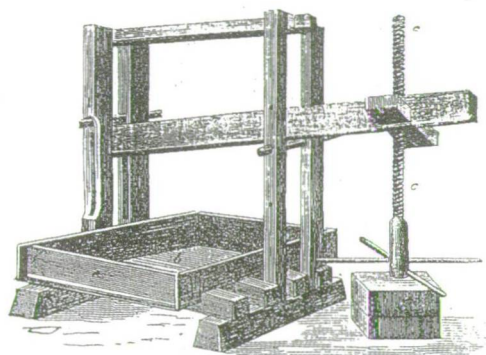
<sup>662</sup> BAUER, Martha 1954. 101., 4. jegyzetpont

<sup>663</sup> HANSEN, Wilhelm 1984. 182.



valu Laith ala”) szerepelnek a lajstromban.<sup>664</sup> A főfás préseknek tehát mindkét változata, a garatos és a gúzsos is megtalálható volt e nagybirtok présházában. Az „öreg” jelző itt minden bizonnyal nem a szerkezet korára, hanem az uradalmi prés nagyságára utal.

Két évtizeddel későbből, 1617-ből Martha BAUER a közeli Rusztról említ okleveles adatot a gúzsos technológiára. A préskosár ismerete és használata előtt a gyakorlat az volt, hogy a préselendő anyagot felöntötték a présasztalra



59. ábra

A gúzsos prés és alkatrészei  
(TERSÁNCZKY József 1869. 292–294.)

Ugyancsak Burgenland területéről, Mönchhof (Barátudvar) és Kulm (Kóloom, Kulma) településekről vannak adatok szimmetrikus melencés, lengőorsós, az orsó végén terhelhető fakerettel ellátott főfás présekről. A kulmi darabok 1793-ból, illetve 1795-ből valók.<sup>668</sup>

<sup>664</sup> OL. CU. 101:3 (Urbáriumok és összeírások a Magyar Országos Levéltárban, Arcanum, 2004. CD-ROM)

<sup>665</sup> BAUER, Martha 1954. 101.

<sup>666</sup> BAUER, Martha 1954. 101.

<sup>667</sup> SIMON, Franz 1974. 34–41; 1981. 113–118; 142–143.

<sup>668</sup> MMA, 97 594; MMA, 97627; MMA, 97 629



A gúzsos szőlőprés első részletes, magyar nyelvű, de nem néprajzi igényű és célzatú leírása TERSÁNCZKY József nagykanizsai orvostól származik 1869-ből, aki így foglalja össze e munkaeszköz lényegét: „... általa egyszerre roppant nagy összeget, néha egy egész termést is ki lehet préselni a lehető legrövidebb idő alatt, minden emberi erő megkímélésével.”<sup>669</sup> (59. ábra) A néprajzi irodalomban a Balaton-melléki *régős pröst* vizsgálva JANKÓ János – TERSÁNCZKY szavait átvéve – tesz említést a gúzsos présekről, majd ezt írja: „Ilyen cserényes pröst a Balaton mellett nem találtam s aligha is volt, mert a balatoni lakosok arra még csak nem is emlékeztek s az elnevezés is újnak látszott előttük.”<sup>670</sup> Az általa közölt darabok aszimmetrikus melencések vagy melence nélküliek, tehát a gúzsos technika emlékére nem utalnak.

1936-ból való a következő, igencsak alapos és szakszerű ismertetése a gúzsos présnek és részeinek, ami a *gúzsfenyő* szavunk népetimológiából származtatása, tehát egy nyelvészeti állítás kapcsán látott napvilágot. Ezt röviden ismertetem, hiszen a gúzsos préssel foglalkozó eddigi – egyébként nem nagy számú – szakirodalom figyelmét elkerülte ez az adat. BEKE Ödön a Vasi Szemle hasábjain 1935-ben bizonygatja, hogy a busfenyő szóalak a borfenyőből népetimológiával alakult ki<sup>671</sup>. Ezen állítására a Zala megyei Pölöskefőről kapott olvasói helyreigazítást, amit egy év múlva közreadott újabb írásának lábjegyzetében – helyreigazítva egyben saját korábbi véleményét – hosszasan idéz. A leírást én is közlöm, a benne előforduló terminusok a gúzsos prés működésének leírását tartalmazó, hamarosan következő fejezetrésszel összevetve nyerik el teljes értelmüket. „A búsfenyőből lehet fonni a legtartósabb s legerősebb gúzst, amit a régi divatú u. n. bábános szőlőpréshez használtunk, sőt használunk ma is. Jómagam is még ilyen prést használok, igen sok előnye van a modern vasprés felett. Szóval ehhez a préshez kell 15–20 m hosszúságú, tenyérynyi széles guzst fonni lehetőleg búsfenyőből, mit gyökerével együtt szednek, mert annál tartósabb. A kinyomott törkölyt a prés teknőjében összerakják szénaboglya nagyságban, s ezt csavarják körül a hosszú gúzzsal, melynek tetejébe jön előzőleg a fedélfa, s így lesz ráeresztve óriási súllyal a bábán. Ez a faprés tehát nem a csavar erejével szorít, mint a kiscsúzáknál látható prés, hanem a hatalmas tölgybábán súlya alatt nyomódik ki a lé a törkölyből. Nagyon ésszerű tehát a gúzsfenyő elnevezés. Vas megyének u.i. Stájerországgal határos részén bőven terem a busfenyő, úgy hogy még a stájer parasztok is átjártak és itt szedték össze a náluk is divatos gúzsos préshez a borókát. Érdekes eme prés egyes részeinek elnevezése: rendőr- vagy rendfa azok a laposra faragott darabok, mik a bábán vékonyabb végén nyernek alkalmaztatást, s így a bábán emelését vagy szállítását biztosítják s a nyomást lehetővé teszik; kóbolgó az a fa, mi a bábán vastagabb felén szerepel a présnél; hivatása, hogy a bábánt a szükség szerint feljebb vagy lejjebb helyezzük. A csa-

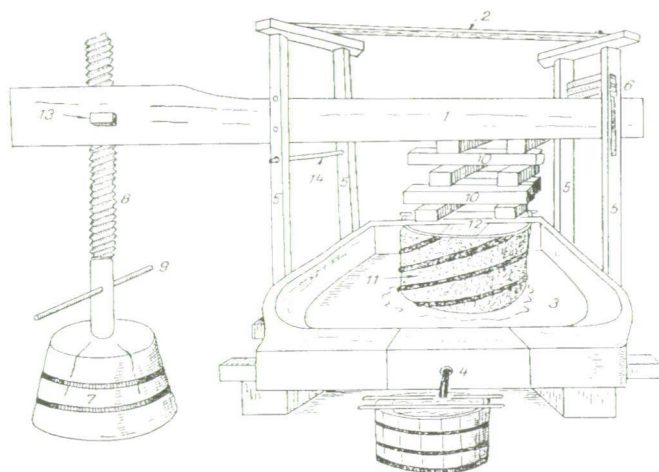
<sup>669</sup> TERSÁNCZKY József 1869. 291-295.

<sup>670</sup> JANKÓ János 1902. 271.

<sup>671</sup> BEKE Ödön 1935. 263–264.

varfa (orsó) kosban forog, ami tulajdonképpen egy fából készült anyacsavar, ez van beerősítve a bábán vastagabb végében, s így lehetővé teszi a bábán szállítását vagy emelését.”<sup>672</sup> Az idézet egyben értékes adatokat szolgáltat a stájer vidéki elterjedtség tényéről is.

A gúzsos szőlőprést néprajzi igénnyel részletesen MARKÓ Imre Lehel írta le a 20. század közepén, mégpedig egy 1831-ben készült, a kiskanizsaiak által birtokolt Vajda-Cserfő szőlőhegyen talált példány alapján.<sup>673</sup> (60. ábra)



60. ábra  
Gúzsos szőlőprés  
(MARKÓ Imre Lehel 1955. 33.)

VINCZE István a szintén Zala megyei Rigyác község szőlőhegyéről közölt adatokat.<sup>674</sup> KECSKÉS Péter a zömében szintén kiskanizsai illetőségű, az imént említett Vajda-Cserfőről egy dombhátnyira fekvő Öregfőrhéncen gyűjtött gúzsos szőlőprést 1875-ből.<sup>675</sup> Ugyancsak Nagykanizsa mellől, a Szentgyörgyvári-hegy második hegyhátáról telepített Szentendrere egy 1860 körül épített darabot.<sup>676</sup> Az egykor alkalmazott gúzsos technikát később léccgaratra cserélték a rédicsei és lendvadedesi présházpincék szimmetrikus melencés főfás prései esetében.<sup>677</sup> A gúzsos prés elterjedési területe tehát túlmutat Nagykanizsa szűkebb környékén. KECSKÉS Péter adatai szerint „a Letenye, Nagykanizsa, Csurgó és a Mura folyó által határolt területen ismert.”<sup>678</sup> Publikált adat áll rendelkezésünkre Homokkomáromból<sup>679</sup>, valamint Borsfáról<sup>680</sup>. Megtalálható volt a szomszédos

<sup>672</sup> BEKE Ödön 1936. 155–156.

<sup>673</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 32–37.

<sup>674</sup> VINCZE István 1958a 3., 21..

<sup>675</sup> KECSKÉS Péter 1991. 7., KECSKÉS Péter 1992. 184.

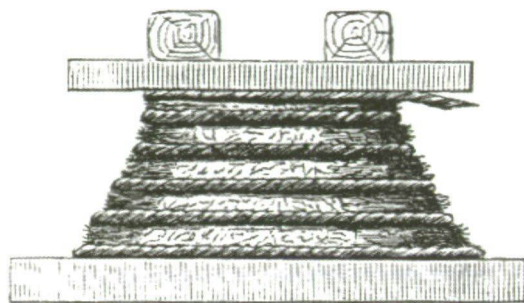
<sup>676</sup> KECSKÉS Péter 1987. 13–15.

<sup>677</sup> KECSKÉS Péter 1993. 60–61.

<sup>678</sup> KECSKÉS Péter 1987. 14.

<sup>679</sup> BALLA Lőrinc 1997. 87; 90.

horvát, szlovén és stájer területeken is.<sup>681</sup> A zömében magyarul beszélő szlovéniai Lendva-vidéken ma is használatban lévő *bálványos* prések szimmetrikus prés-melencéje megint csak arra utal, hogy e darabok valaha gúzsos technikával működtek, majd a gúzszt fölváltotta a szilárd présszekrény. BABO és MACH kézikönyve Dalmácia területéről írja le, értékeli és illusztrálja a *gúzsos* technikát (61. ábra), melynek préshatását aránylag jónak mondja, hátrányként említi viszont a felrakás és préselés folyamatának lassúságát, legnagyobb veszélynek pedig azt tartja, hogy a gúzs (Seil – 'kötél') magába szívja a mustrészeket, amelyek aztán könnyen ecetsavat képeznek, s így okozói lehetnek az ecetes íz kialakulásának a jövőendő borban.<sup>682</sup>



61. ábra

A felrakott törköly körbefogása spirális technikával – a „dalmáciai eljárás”  
(BABO–MACH 1893. I. 909.)

Dalmácia és a szlovén stájervidék közti technológiai párhuzamra hívja fel a figyelmet Franjo BAŠ. A Drávamenti borvidékről (*Podravje*) általa leírt ún. *német prés* (*nemška preša*) esetében – a fentebb már említett fa abroncsok használatát megelőzően – kenderből készített kötéllel csavarták körbe a préseendő, összezúzott szőlőt.<sup>683</sup> E technológia alkalmazását a 19. század végétől egyre inkább kiszorította a kádárok által készített szögletes vagy kerek, lécekből összeállított törkölyláda.<sup>684</sup>

Itália területén (Campania, Calabria) az olajpreseknél alkalmaztak fű, káka, háncs vagy egyéb növényi rostból készült fonatot préskosárként.<sup>685</sup>

Magam a Nagykanizsa melletti Förhénc szőlőhegyen 1995-ben, majd 2003 őszén végeztem résztvevő megfigyelést, készítettem interjúkat, teljes dokumentációt (fotó, film) használatban lévő gúzsos présekről. (35-36. kép) A fil-

<sup>680</sup> BORBÁS György 2004. 85. Az írás Szentmihályi Imre naplójából idéz. Megjegyzése Borsfa kapcsán szűkszavú, tényközlő a présekre vonatkozóan: „gúzsos prések is vannak”:

<sup>681</sup> TERSÁNCZKY József. 1869. 391.

<sup>682</sup> BABO–MACH 1893. I. 908.

<sup>683</sup> A szerző vizsgálatai szerint e préstípust a Drávamenti borvidéken a középkorban e területre érkező német telepések honosították meg. Először a nagyobb földesúri gazdaságokban alkalmazták, paraszti szőlőbirtokosoknál csak a 18–19. században vált általánossá. BAŠ, Franjo 1930. 14.

<sup>684</sup> BAŠ, Franjo 1930. 9., 15.

<sup>685</sup> SCHEUERMEIER, Paul 1943 I. 186-187., 291.

men is megörökített förhénci gúzsos présen kívül még működő példányokról vannak adataim Cserfőrről, a becsehelyi és a homokkomáromi szőlőhegyről.<sup>686</sup> Már nem működő, de szerkezete szerint mindenképpen gúzsos présnek mondható darabokról a Bacónaki-hegyről és Tótszentmártonból tudok. A már romos bacónaki présházban, a felmérés időpontjában, 1995-ben a szimmetrikus melencében a kerek léccgaratot és a gúzsos felrakáskor használt *asztalt* egyaránt megtaláltam. A datált, felmért gúzsos szőlőprések legtöbbje a 19. századból való (1856., 1863.), de – mint alább láthatjuk majd – vannak, illetve voltak korábbi időkre utaló adatok is.

Az elterjedési terület kijelölésében további információkat nyerhetünk az adattári, főleg népi építészeti felmérési anyagokból. Ezeknek rövid leltárát adom a következőkben a település megjelölésével és a prés évszámával (ha datált).

*Förhénc*: szimmetrikus melencés<sup>687</sup>; gúzsos prés<sup>688</sup>.

*Cserfő*: számos évszám nélküli példány; datált darabok: 1843., 1889.<sup>689</sup>

*Nagybakónak*: gúzsos prés használatának ismertetése.<sup>690</sup>

*Hosszúvölgy*: gúzsos prés használatának ismertetése.<sup>691</sup>

*Homokkomárom*: gúzsos prés használatának ismertetése.<sup>692</sup>; datált darabok: 1779.<sup>693</sup>, 1879<sup>694</sup>.

*Eszteregnye*: gúzsos prés használatának ismertetése.<sup>695</sup>

*Rigyác*: gúzsos prés, datált darab: 1814.<sup>696</sup>; gúzsos prés munka közben<sup>697</sup>.

*Becsehely*: gúzsos prés használatának ismertetése.<sup>698</sup>

*Letenye*: szimmetrikus melencés főfás prés.<sup>699</sup>, évszám nélküli és datált gúzsos prések (1747; 1775; 1814; 1857.)<sup>700</sup>.

*Kútfej* (Lovászi): szimmetrikus melencés főfás prés.<sup>701</sup>

*Lenti, Gosztola, Lendvadedes*: szimmetrikus melencés főfás prés.<sup>702</sup>

*Zalaszentbalázs*: szimmetrikus melencés, átalakított.<sup>703</sup>

---

<sup>686</sup> SIMON András 1999. 255-257; 2001.

<sup>687</sup> TGYM F 8842–8852.

<sup>688</sup> TGYM F 6285; F 6298–6300;

<sup>689</sup> ÁNEK Teréz 1975; TGYM F 72.20.16; F 8612–8614; F 8622–8624; F 8664–8668; 8711–8723;

<sup>690</sup> SZILÁDI Zoltán 1970.

<sup>691</sup> HÉJJAS Zoltán 1955.

<sup>692</sup> MEZŐFI József 1965.

<sup>693</sup> SZOLNOKY Lajos 1973.

<sup>694</sup> TGYM F 13 568.

<sup>695</sup> BARABÁS Tamás 1974.

<sup>696</sup> TGYM F 9106–9108.

<sup>697</sup> TGYM F 9114.

<sup>698</sup> NÉMETH Mária 1965.

<sup>699</sup> MOLNÁR Balázs 1974.

<sup>700</sup> KERECSENYI Edit–TEMESVÁRI Andor 1975.

<sup>701</sup> TGYM F 4636; 4637.

<sup>702</sup> SZENTMIHÁLYI Imre 1959.

<sup>703</sup> TGYM 11 141–11 142.

*Magyarszerdahely*: gúzsos prés használatának ismertetése.<sup>704</sup>

*Nagyrada*: szimmetrikus melencés főfás prés<sup>705</sup>

Kontrollanyagként más zalai települések adattári anyagait, felméréseit, fotódokumentációját is áttekintettem, s így kirajzolódott azoknak a településeknek a köre is, ahol a bálványos prések aszimmetrikus melencés, lécgaratos változatával dolgoztak. Ezek a következők: Börzönce, Hahót, Bucsuta, Bázakerettye, Zajk, Máhomfa, Zalamerenye, Galambok, Zalakaros, vagyis nagyjából a megye keleti és északi sávja.<sup>706</sup>

A gúzsos szőlőprés részei a következők: Egy kb. 4 méter hosszú, 40-50 cm szélességű és vastagságú, 2-3 mázsa tömegű tölgyfa nyomógerenda (*bábán, főbábán*). Vastagabbik végén helyezkedik el a *prés lógója*, mely a főfába illesztett kerek vagy szögletes csavarmenetes orsótokból (*kos, vezsnek*), a benne futó, gyertyánból, akácból, cseresznyéből vagy vadvadkörtefából készült *orsóból* (*rokeka*), a rajta keresztülszúrt hajtórúdból (*préshajtó fa*), valamint a lefelé szélesedő, kb. 50 cm átmérőjű, 70 cm magasságú *préstuskából* áll. Az orsó végén lehet fa hasábokból összeállított, négyszögletű keret is, aminek önmagában jelentős tömege van, de kövekkel tovább terhelhető a nyomóerő fokozása érdekében. Az orsót, hogy könnyebben lehessen csavarni, időnként faggyúval kenik meg, zsírt nem használnak e célra, mert „megfertőzheti” a bort. (37. kép) A főgerenda alatt szimmetrikusan helyezkedik el a *présmelence*. Az egyik általam vizsgált présnek ma már betonból öntött, 3,3 m<sup>2</sup> alapterületű melencéje van. Az eredeti fa melencék tölgyfából készültek, s két talpgerendába (*szerítő fa*) ágyazva álltak. A *melence* két oldalán áll a két-két, egyenként 2 méter magas oszlop (*bábántartó oszlop, szárfa*), melyeket páronként felül egy-egy lécszárfa (*szárfakötés*) kapcsol össze. Az orsótól távolabb eső oszloppár között nyeles deszkalapocskák (*rigó, röntfa, lapicka*) vannak, ezek segítségével rögzítik és mozgatják a főgerenda vékonyabbik végét. A nyomógerendát középpontban az oszlopokon átszúrt hengeres fa vagy vas (*kóbolgó, kásolgó, bábánfa*) támasztja alá.<sup>707</sup>

Az összezúzott vagy megdarált szőlőt a présmelence négy sarkában halmozzák fel, majd közepre lapátolják boltban vásárolt vas- vagy teknővájó cigányok készítette fa lapáttal. Fontos, hogy a préselendő törköly felhalmozása a nyomógerenda alatt a megfelelő helyen történjen. A kijelölés módja gyakorta az, hogy a gazda egy marék törkölyt a főfától leejt, s ahová az esik, az a hely lesz a felrakás középpontja.

<sup>704</sup> SCHMIDT Mária 1975; F 15 147–15 153.

<sup>705</sup> TGYM F 11 (Népr.)

<sup>706</sup> Források: a településekre vonatkozó népi építészeti gyűjtemések az EA-ból (Börzönce, Hahót, Zalamerenye), fotók a TGYM fotótárából.

<sup>707</sup> A gúzsos prés részeinek megnevezését a saját terepmunkám anyaga alapján írtam le. Ez a terminológia csak kis mértékben tér el a MARKÓ Imre Lehel által közöltektől, de szinte teljesen különbözik a nem néprajzi leírást adó, s így a népi terminológiát nem alkalmazó TERSÁNCZKY megnevezéseitől. A témához kapcsolódóan ld. még: SIMON András 2010d



A szőlőt gúzzsal spirálisan körbetekerik úgy, hogy minden egyes karika felcsavarása után néhány lapát szőlőzúzalékkal töltik meg az újabb „szintet”.<sup>708</sup> A gúzs kerületén belül a zúzott szőlőt kézzel igazgatják-tömöködik. (38. kép) A feltekerésnél ügyelni kell arra, hogy az egyes *gúzskezikák*, illetve *-spirálok* között legyen 10-12 centiméternyi, tehát nagyjából egy *gúzszalag* szélességnyi távolság, mert préseléskor a henger alakban felrakott szőlőzúzalék összenyomódik, magassága csökken, s ezzel arányosan az őt körbefogó *gúzszalag* is leszáll. Ha pedig a gúzs szorosan, közvetlenül egymás mellé lenne csavarva, a nyomóerő hatására egymásba csúsznának a megközelítőleg azonos kerületű „szintek”, s a gúzs eredeti funkcióját már nem tudná betölteni. (39. kép)

A gúzs anyaga a nedves helyeken vadon termő kúszónövény, az erdei iszalag vagy a borókafenyő (*busfenyő*). Az iszalag zöld szárából 4-4, esetleg 5-5 vesszőt összefogva kétágú fonatot készítenek, aminek hosszúsága elérheti a 20-30 métert is. A gúzszt többnyire nem maga a szőlősgazda fonta, hanem kosárfonók készítették és árulták Nagykanizsán a vásárban. Többféle hosszúságban lehetett kapni, ki-ki a szőlőterület nagyságához viszonyítva választott magának megfelelő méretű darabot. A szüret után megtisztított, szellős helyen tárolt gúzs több éven, sőt néhány évtizeden át is szolgálta gazdáját.

Az ősztől tavaszig kiszáradt gúzszt szüret előtt 2-3 napig vízben áztatják, egyrészt hogy ne törjön, könnyebben tekeredjen, másrészt, hogy a szőlő levét ne szívja magába. Az áztatás történhet külön kádban, újabban betongyűrűben, leggyakrabban azonban a présmelence szüret előtti „karbantartásával” kapcsolták össze. A több darabból összeállított, ékek közé szorított *melence* ugyanis a présházban tél idején összeszáradhatott. Hogy préseléskor ne cressze a mustot, illetve ne a szőlő levét magába szívva dagadjon be újra, két műveletet is elvégzett a gondos szőlősgazda, mielőtt nekifogott termése szedéséhez és feldolgozásához. A melencét rögzítő ékek kiutése után az egyes darabok közötti résekbe mohát, összefont kukoricacsuhét, gyékény- vagy szalmafonatot tömöködt (füjjezés). Az ékek visszaütése után a melencébe vizet töltött, hadd dagadjon, s ilyenkor a gúzszt is belerakta ázni.

Legalul és legfelül 1-1, kb. 30-40 cm hosszúságú hegyes vasszeggel, gúzs-szöggel (*vastűszeg, iszkáva*) fogatják a gúzszt a kerületén belülre tömött szőlőhöz. A régóta használt gúzs az idők során több kisebb-nagyobb részre eshet szét, így a felcsavaráskor természetesen minden darab összeillesztésénél gúzs-szöget kell alkalmazni. A melence közepén álló, gúzzsal körbetekert „szőlőhenger” tetejére egy kerek deszkalapot helyeznek (*asztal, menyecske*). (40. kép) A menyecske és a nyomógerenda (*bábán*) közti távolságot az általában párosával, egymásra keresztirányban elhelyezett 60-70 cm hosszú hasábok (*papok*) töltik ki,

<sup>708</sup> Hogy gyorsabban lehessen préselni, TERSÁNCZKY (1869. 288., 293-294.) javasolja, hogy kör alakú vesszőfonatot (füzcserenyt) – akár kettőt-hármat is egymáshoz kötve – helyezzenek a préselendő törköly alá, így segítve a must gyorsabb és szabadabb kifolyását. A törköly alá és közé rakott vesszőfonat vagy lyukacsos deszkalap használatát lásd még: SCHAMS, Franz 1833. II. 89., VAJDA Dániel 1858. 72., BABO-MACH 1893. I. 908.

melyek egyben a főgerenda és a préstuskó által kifejtett erőt adják át a törkölynek. A préselés, főképp mikor egyszerre az egész termést felrakták, három napon át is tartott, s több fokozatban zajlott. A nyomóerőt a nyeles deszkalapok (*rigók*) áthelyezésével és a főgerendát tartó fa vagy vas megfelelő magasságba állításával lehet szabályozni. Először csak a főgerenda tömege – de az sem teljes egészében, mert a rigókon és a bábántartón támaszkodhat – nyomja a törkölyt, végül pedig az *orsót* úgy felhajtják, hogy a *préstuskó* nem éri a földet (a *prést lógóra eresztik*). (41. és 44. kép) „A fokozatokat a rigóval jáccani kell. Ha az elején nagy a nyomás, akko szétmegy. Vót, hogy többet tettünk rá nyomatékot és szétnyomta az egész törkőt. Először csak keveset. Amikor már jóformán lefolyt a lé, zsugorodik a törkő. Ha pontosan csinálja az ember, akko szép finoman ad rá egy kis nyomást, akko másik nap má még jobban, a harmadik nap aztán – miko má meg kő faragni – akko mehet, mint az élet. Megfaragás után má a lógó megy rá. Ha lógóra teszed, a lelkét is kinyomgya. Risteg-rostog.”

A melencébe csorgó must egy lyukon és a kivezető cső alá helyezett fűzfavessző szűrőn át távozik a fakádba (*kácika*), ahonnan egy 2-5 l úrtartalmú dongás mustmerő edénnyel (*káforka*) merik a kétfülű *dézsába*, majd a hordó felső nyílásába (*akona*) illesztett, 15-20 literes, szintén dongás szerkezetű, tölcészerű edényen (*borválu*, *bullér*) keresztül a hordóba töltik. Legjobb minőségű a melencében lábbal megtaposott vagy szőlőtörő bottal összezúzott (*megmaszót*, *megtiport*) szőlőből préselés nélkül lefolyó must, az *előlé*. Magas a cukortartalma, nincsen benne a kacs fanyar íze. Ezt a gazdák többsége külön rakja.

Egyszeri préselés után – ami főként régebben azt jelentette, hogy a törkölyt (*törkő*) három napig is a sajtó alatt nyomódott – a gúzszt letekerik, a közte kinyomódott törkölyt fejszével, szekercével körben egyenletesen megfaragják, utánrakják, s újra préselik.<sup>709</sup> (42-43. kép) E műveletet leggyakrabban kétszer is elvégzik. A kemény tömbbé összeállt szárat és héjat fejszével aprítják, majd pálinkát főznek belőle. Volt gazda, aki egyszerűen kihordta a szőlősorok közé trágyaként, vagy állatokkal etette meg a száraz törkölyt.

A gúzszt használat után a hozzátapadt törkölymaradványtól megtisztítják, lemossák, és a prés mögé, a présház falába vert szögre akasztják. A levegőjárta helyen a gúzs a következő szüretig szárazon marad. A szüreti időszak után a meglehetősen nagy helyet elfoglaló borsajtó melencéjében a szőlőművelés és

<sup>709</sup> E bárdoló eljárást említi VAJDA Dániel 1858. 71., BABO-MACH 1893. I. 929., CHAPTAL et alii 1804. II. 301-303.; Részletesen foglalkozik ezen eljárással BASSERMANN-JORDAN (1907. I. 256.). Leírása szerint a présben összenyomott törkölypogácsát (*Kuchen*) kívül körben megnyesik; a lefaragott részt, mely még viszonylag lédús, a törkölypogácsa tetején szétterítik, elosztják, majd a prést újra összerakják, s kezdődhet az újbóli sajtolás. A szerző – VARRO-ra hivatkozva - említi, hogy ezen eljárás római alapokon nyugszik. A rómaiak ugyanis már azt ajánlották, hogy a „vágott bort” (*Schnittwein*) el kell különíteni az első préselés eredményeként nyert „előlétől”, „színmusttól” (*Vorlauf*).

borkészítés munkaeszközeit, edényeit tartják. A gúzsögeket gyakran a nyomógerendába verik, lopótököt, fűrészt, fokhagymafűzért akasztanak rá.

A vidékünkön a gúzsos préssel vegyesen előforduló garatos, aszimmetrikus melencés típus működési mechanizmusa teljesen megegyezik a gúzsos présével. Különbség csupán a szerkezetében adódik: a szimmetrikus melence helyén egy alsó gerendát, s előtte helyet foglaló melencerészt találunk. Az alsó bábánon áll a többnyire szögletes formájú lécgarat vagy törkölyláda (*katróc*). Saját megfigyeléseim, valamint az adattári dokumentációnak főként a fotóanyag része azt mutatja, hogy a szimmetrikus melencés gúzsos típus mindig lengőorsós megoldású.

Csupán néhány adatunk van a prések készítéséről, készítőiről. A gúzs alapanyagát adó erdei iszalaghoz vízfolyások mentén, így vidékünkön a Principális csatorna (Kiskanizsánál folyik) és a Mura nedves ártereiben lehetett hozzájutni. Szegényebb emberek foglalatossága volt ennek a gyűjtése és megfonása.<sup>710</sup> A prések összeállítását a vizsgált területünkön is a famunkához értő paraszt specialisták végezték. KECSKÉS Péter kutatásaiból tudjuk, hogy Kiskanizsa ilyen préskészítő központ volt, ahol több ács-, asztalos- és kádármester, illetve „fúrófaragó” falusi specialista foglalkozott a szimmetrikus melencés gúzsos szőlősjátók előállításával.<sup>711</sup> TERSÁNCZKY József is utal azon településekre, ahol préskészítő specialisták dolgoztak: „Igen jó gúzsos prést rendelhetni meg a Nagykanizsával határos szepetneki és eszteregnyei községekben.”<sup>712</sup>

A 18–19. századi datált darabok jobbágyi, paraszti présházakban álltak.<sup>713</sup> Felmerül a kérdés: hogyan engedhették meg maguknak a szegénysorú jobbágy-családok, hogy e látszólag költséges szerkezeteket elkészíttessék? A szőlőföldek sajátos, kedvezőbb, függetlenebb jogállásától, a szőlők aljában lévő erdőterületekről, a szőlőföld nyerésének irtásos módjáról már korábban szoltam. Mindezekből valószínűsíthető, hogy a jobbágysorban élő szőlőhegyi birtokos is viszonylag könnyen hozzájuthatott – legalábbis egyszeri alkalommal, minden bizonnyal az épületfával együtt – a prés fa alapanyagához. A prés összeállításáért pedig feltehetően nem pénzben, hanem terményben tudott fizetni, ami nem volt teljesíthetetlen számára. Alátámasztja ezt DÖMÖTÖR Sándor őrségi gyűjtése is: „A Baksásk préscsinyáló emberek voltak, sok bort megihattak, mert nem pénzért dolgoztak, hanem kosztért meg borért. Sok présen látni a nevüket. Nem metszették (fűrészelték) a fát, hanem bárdal faragták. Sok dolog volt vele, nem mindenki értette.”<sup>714</sup>

A főfás szőlőprések nyomógerendájába vésett adatok sokszor nem csupán a készítés idejét, de a mester nevét is közlik.

<sup>710</sup> Erre utal a *Kiskanizsai szótár*ban a *gúzs* szócikknél szereplő példamondat is: „A guzst szögén embörök csinállák iszolagbu.” (MARKÓ Imre Lehel 1981. 98.)

<sup>711</sup> KECSKÉS Péter 1991. 7.

<sup>712</sup> TERSÁNCZKY József 1874. 61.

<sup>713</sup> Vö.: KECSKÉS Péter 1992. 175.

<sup>714</sup> DÖMÖTÖR Sándor 1957. 6.



35. kép

Működő gúzsos szőlőprés  
1863-ból, Förhénc  
(SIMON András felv. 1995.)



36. kép

Gúzsos szőlőprés 1856-ból működés közben  
Förhénc (SIMON András felv. 2003.)



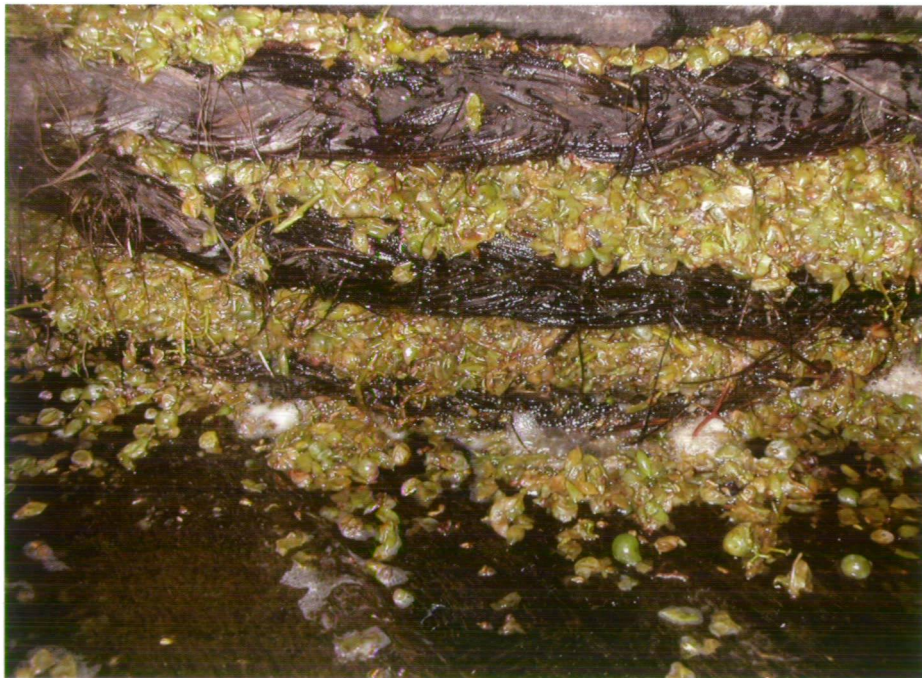
37. kép

Préscsavar (orsó) kenése  
(SIMON András felv. 2003.)





38. kép  
A gúzs felcsavarása (SIMON András felv. 2003.)



39. kép  
Gúzsfonat a törkölyön (SIMON András felv. 2003.)





40. kép  
Az asztal felhelyezése (SIMON András felv. 2003.)



41. kép  
A prést lógóra eresztik  
(SIMON András felv. 1995.)



42. kép

Az egyszer kinyomott törköly megfaragása szekercével (SIMON András felv. 2003.)



43. kép

A megfaragott törköly újbóli gúzsba kötése (SIMON András felv. 2003.)





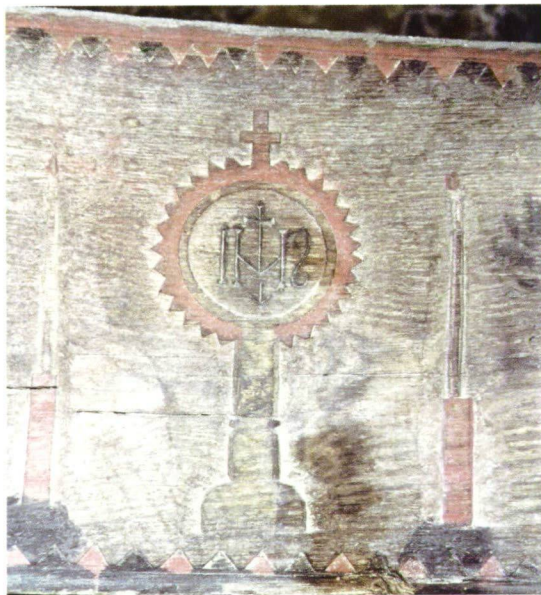
44. kép

Lógóra eresztett présorsó favillával kitámasztva, nehogy visszacsavarodjon  
(SIMON András felv. 2003.)



45. kép

Faragott, festett présdíszítmény – emberfej  
TGYM Nagykanizsa  
(SIMON András felv.)



46. kép

Faragott, festett présdíszítmény,  
oltáriszentség, gyertya  
TGYM Nagykanizsa (SIMON András felv.)



47. kép

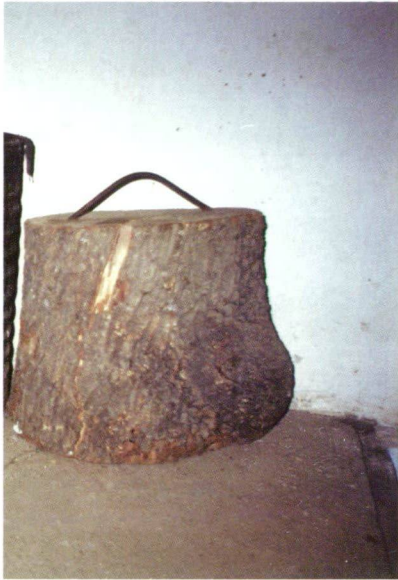
Faragott, festett présdíszítmény – kígyó, szájában leveles ággal, mellette madár  
TGYM Nagykanizsa, (SIMON András felv.)



48. kép

Főfás szőlőprés egy borozó belső terében – a melence ülőpaddá alakítva  
Suhí Vrh (Százazhegy), Muravidék, Szlovénia  
(SIMON András felv. 2011.)





49. kép

Hagyományos főfás sajtó fogaskerekes erőátvitelre és akasztható présnehezékkal átalakítva Becsehely (SIMON András felv. 1999.)



50. kép

Beton melencében álló lécgarat, gyári présfejvel, Bacónaki-hegy (SIMON András felv. 2000.)





51. kép

Betonzott melencéjű, lécgaratos, vas idomokból álló, mérlegprés  
(Bacónaki-hegy, SIMON András felv. 2000.)



52. kép

Betonzott-csempézett melencéjű, lécgaratos, vas idomokból álló, lengőorsós prés  
Bacónaki-hegy (SIMON András felv. 2000.)

A dél-zalai szőlőhegyek főfás préseinek egyes darabjain – akárcsak más vidékeken – díszítőmotívumok jelennek meg: legegyszerűbb díszítmények a geometrikus rovások és a vésett rozetták, de nem ritka a növényi ornamentika, a leveles ág, inda és tulipán sem. A figurális ábrázolás, a szőlőműveléssel kapcsolatos motívumok ritkábbak, csak a mivesebb darabokon jelennek meg. A díszítőelemek gyakran pirosra festettek. A számos szép példa közül néhány érdekesebb, egyedi formát emelek ki. A Vajda-Cserfő 72. présházából a nagykanizsai múzeumba szállított gúzsos szőlőprésnek szinte minden szerkezeti elemén csipkeszerű vésett díszítés fut körbe. A főfa elülső oldalán látható ábrázolások, motívumok: lovon ülő huszár alakja, alatta „Mátyás” felirat (Mátyás királyra utalva); pipázó paraszt, puttonnyal a hátán; a magyar címer a koronával; Jézus-monogram: IHS („Jesus hominum salvator” - ezt a népetimológia „Isten, haza, szenvedés” formában emlegette). Vésett évszáma: 1889.<sup>715</sup> Fotó őrzi a múzeum gyűjteményében az egykor Bacónak-hegyen állt főfás prést, aminek bálványán oltáriszentség, kígyók és faragott leányfej láthatók.<sup>716</sup> (45-47. kép) ÁNEK Teréz gyűjtésében olvashatunk egy érdekes adatot az Öregförhénc 166. sz. épület préséről: „Rá van írva Kossuth Lajos imája a kápolnai csata után, 1849. febr. 27-én.”<sup>717</sup>

A nagyméretű főfás borsajtó a szőlőhegyi épület présháznak nevezett helyiségében áll. „A dunántúli hajlék, pince, a legutóbbi időkig a prés méreteitől meghatározott nagyságú épület, és elsőrendűen annak befogadását és csak másodszorban a bor tárolását szolgáló építmény.” – vélekedik VINCZE István.<sup>718</sup> A présház földem nélküli, éppen a vizsgált préstípus vertikális mechanizmusa miatt. Mindezt figyelembe véve hitelt adhatunk a szakirodalomban és a terepmunka alapján egyaránt körvonalazódó tézisnek, miszerint a prés és a présházpince egyidőben készült, a prés fölé emelték a hajlékot, nem pedig a kész présházba állították be utólag a prést.<sup>719</sup> Így az is előfordult, hogy aki présházat akart építeni, még a munkálatok megkezdése előtt valamelyik lebontásra kerülő szőlőhegyi épület prését megvásárolta.

MARKÓ Imre Lehel a 20. század derekán még azt tudta megfogalmazni, hogy az általa bejárt, zömmel kiskanizsaiak birtokolta Nagykanizsa környéki szőlőhegyeken a „legutóbbi időkben” is használják a sokszor több mint egy évszázados fapréseket, s „elvétve találunk csak gyári préseket”. Majd így folytatja: „Ennek az az oka, hogy a gúzsos préshez kevesebb erő kell, nincs szükség állandó ügyeletre, továbbá tetszés szerinti mennyiségben lehet egyszerre préselni.”<sup>720</sup> Napjainkban a főfás borsajtókat részben kiszorítják a kerek kosarú gyári vasprések. Ha egy-egy régi présházat lebontanak, gyakran a prést is szétöntik, tűzifá-

<sup>715</sup> Thúry György Múzeum, Nagykanizsa, Leltári szám: 77.10.1.

<sup>716</sup> TGYM F 10 007–10 012.

<sup>717</sup> ÁNEK Teréz 1975.

<sup>718</sup> VINCZE István 1958a 5-6.

<sup>719</sup> KECSKÉS Péter 1985. 180.

<sup>720</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 32.

nak aprítják fel vagy parkettát gyalulnak belőle. Van példa arra, hogy a melence darabjait vagy a főgerendát kirakják az eresz alá ülőalkalmatosságnak, vagy a présorsót a szőlőhegyen újonnan épülő hétvégi ház teraszának tartóoszlopaként építik be (ld. 16-17. kép).<sup>721</sup> Az egészben megmaradt sajtót esetleg konzerválják, tetőt húznak fölé, hogy védjék az időjárás viszontagságaitól, s az udvaron állva reprezentatív tárgyként jelzi a faprés a szőlő- és borkultúra egykori és mai jelentőségét a vidéken. Szerepet kaphatnak a vendéglátás, az idegenforgalom területén is, akár egy borozó belső berendezéseként. (48. kép)

Terepmunkám során azonban a régi prések eltűnésével, pusztulásával ellentétes folyamatokat is megfigyeltem. Szembetűnő bizonyíték erre az a két fürhénci gúzsos prés, amit munka közben tudtam dokumentálni, s a még működő darabokról szóló további információim az elmúlt évekre vonatkozóan. Tapasztaltam továbbá azt is, hogy a régi fapréseket kisebb-nagyobb mértékben átalakítják, igényeiknek megfelelően célszerűsítik a gazdák. Más esetben a főfás prés működési elve jelenik meg teljesen új köntösben.

A következőkben – részben a korábban idézett példákra is visszautalva – e szerkezetek főbb csoportjait határozom meg és példákkal illusztrálom.

1.) *Használatban megőrzött gúzsos vagy garatos főfás prések.* Ezek eredeti anyagukban, szerkezetükben és funkciójukban maradtak fenn. Kopó alkatrészeit (elsősorban az orsót, esetleg a rigókat) időközben az eredetivel azonosra cserélhették.

2.) *Átalakított főfás prések.* Egyes alkotóelemeit tekintve módosított, de főbb szerkezeti sajátosságait vagy alapvető működési elvüket megőrző darabok. Ebbe a csoportba sorolom azokat a szimmetrikus melencés préseket, amelyek fa melencéjét betonozottra cserélték; azokat a szimmetrikus melencés préseket, amelyek gúzsos felrakását garatosra változtatták, azokat a főfás préseket, amelyek végorsóját más nehezekre cserélték (betontuskó, fogaskerekes–láncos emelőszerkezet (49. kép)), s végül azokat az eredetileg szimmetrikus melencés darabokat, amelyek melencéjét aszimmetrikus formává alakították vagy teljesen elvették.

3.) *Egyes főbb szerkezeti elemeit megtartó, de működési elvét tekintve jelentősen megváltoztatott prés.* Példa erre a Thúry György Múzeum fotótárában szereplő, Zalaszentbalázson 1965-ben dokumentált prés, melynek kartonján a következő magyarázat áll: „A nagy bábános prést a gazda 1936-ban alakította át, mert a réginek egy része elpusztult. Ekkor vette a most használatos vasprést, amelyet a régi melencéjébe állított bele.”<sup>722</sup>

<sup>721</sup> Vö.: PARAIN Charles 1962. 339., VAJKAI Aurél 1977. 450.

<sup>722</sup> TGYM F 11 141–11 142.

4.) *A főfás–melencés prések egyes szerkezeti elemeit vagy működési elvét tükröző, újonnan készített prések.* Betonozott, csempézett melencéjű, vasúti sínből készült nyomógerendával ellátott prések, többségük egyéni innovációként készül, egymástól vett minták alapján. Megnevezésük: *mérlegprés, másaprés.* (50-52. kép)

Az 50. képen látható prés egy – az egykori szimmetrikus melencés főfás prések szerkezeti elemét idéző – 2 x 2 m alapterületű, 1170 literes beton kádban álló 325 literes lécgaratból áll (ez utóbbi a főfás garatos préseknél jellemző). A szorítóerőt egy gyári vasprés orsója és feje biztosítja. A betonkádát mesterember készítette, azt követően a prést maga a gazda állította össze. 1969–70-ben készült. Préseléskor a gazda a kád/melence peremén körbe járva hatja a prést. A szerkezet így tulajdonképpen a középsoros sajtók elve szerint működik, de a kád és a szögletes lécgarat a főfás típusok jellemző eleme. A gazda a prés előnyeként azt hangsúlyozza, hogy a melence a kád szerepét is betölti, ebbe darálja a szőlőt.

Az 51. képen látható szerkezet szintén beton melencés, kb. 100 literes, szögletes deszkagarattal rendelkező, szögvasak és vasúti sín alkalmazásával összeépített *mérlegprés*. A gazda maga készítette. (Szerkezete a 20. ábrán bemutatott orsó nélküli, kőnehezékes főfás préstre emlékeztet.) A kövekkel terhelt nyomópallót a vasgerendával vas rúd köti össze, más gazda ugyanezt lánc segítségével oldja meg. A gazda szőlődarálóval a melencébe darál. A prés 1985-ben készült.

Ugyancsak vasúti sín a nyomógerendája az 52. képen látható présnek. Szerkezete szinte teljesen megegyezik a hagyományos lengőorsós főfás présekével. A préstuskó (nehezék) szerepét egy lemezfordóba öntött beton tömb tölti be, ami egy vasorsó végére van ráerősítve. 1986-ban, az új pince építéskor készítette maga a gazda, a csempézett melencét viszont mesterrel csináltatta. A lécgarat 180 literes, a darálás itt is a melence fölött folyik, elektromos, egyben a bogozást is elvégző szőlőőrölővel. Ez utóbbi két szerkezet (51-52. kép) tulajdonosai a prés előnyeként azt neveik meg, hogy nem kell állandóan mellette állni, jól felhajtva és megterhelve önmaga egy éjszaka alatt elvégzi a munkát. Termésüket általában kétszer préselik.<sup>723</sup>

A leírtakból láthatjuk, hogy hasonló elven alapuló, de részleteikben más-más megoldást megvalósító présszerkezetek ezek, amelyek minden bizonnyal egymásnak is mintaként szolgálhatnak. Ezeket egy ügyesebb kezű gazdaember maga is meg tudja tervezni és el tudja készíteni.

<sup>723</sup> A dél-zalai példákhoz párhuzamként utalok saját megfigyeléseimre Kajárpécsről (Győr-Moson-Sopron m.), ahol az egyik szőlőhegyi épületben viszonylag kis méretű, fából készült, vas pántokkal és -pálcákkal erősített, a főfás prések szerkezetének megfelelő sajtó áll. Használatban van, a nyomóerőt biztosító nehezék egy függőleges vas elem végére akasztható. (53. kép)



53. kép  
Főfás prés elvén működő sajtó Kajárpécről  
(SIMON András felv., 2009.)

#### 4.6.6. Utólagos lényerés

„Az soká nem tarthat, hogy a napszámosok velünk, termelőkkel közösen fogyasszák a különben is nagy költséggel nyert bort, kell tehát azok számára csigért csinálni, mely jól készítve mindig kielégítő ital a munkások szomja enyhítésére, az egészségnek pedig nincs ártalmára, sőt lehet oly jó csigért is csinálni, melyet szorongatott viszonyok közt maga a gazda is elfogyaszthat.” – írja TERSÁNCZKY József.<sup>724</sup> Ennek módja pedig a törköly vízzel való felöntése, 48 órás állása, majd kipréselése. A szerző javasolja még a víz mellett cukor hozzáadását is.

Szokás volt a csiger készítése a vizsgált terület egészén. MARKÓ Imre Lehel így ír erről: „Amikor már a prés kinyomta a *törkőből* a levelet, a kádból is már *előntötték* a mustot, szoktak a megmaradt törkölyre vizet önteni és az utolsó cseppig kipréselni. Ez a *lőre* vagy *csavarinka bor*. Ennek az *izze* kesernyész, *fonyár*. Főleg akkor szorulnak rá, ha gyenge a termés. Azt tartják, hogy kapálás-kor ez is jó, mert *vizze kapányi* nagy szégyen.”<sup>725</sup>

<sup>724</sup> TERSÁNCZKY József 1887. 63–64.

<sup>725</sup> MARKÓ Imre Lehel 1955. 36–37.



A csiger készítéséről és szerepéről vidékünkön CSEKE Ferenc is ír: „A törkölyt helyenként felhasználták csigerkészítésre is, amit bolti cukor hozzáadása nélkül erjesztettek, csupán vízzel hígítva, a mérsékelten kipréselt törköly kevés íz- és cukortartalmából. Ezt a kényes és gyenge bort csak aratáskor, csépléskor fogyasztották víz helyett, mert üdítő hatású volt és nem lehetett lerészegedni tőle. Gyorsan kellett fogyasztani a romlandósága miatt a hordó felbontása után.”<sup>726</sup>

Az idézett eljárást, gyakorlatot az adatközlői visszaemlékezések is alátámasztják, igazolják.

---

<sup>726</sup> CSEKE Ferenc 1998. 20.



Báán Kálmán

Szabari  
csemege-bor aszu.

## 5. ÖSSZEGZÉS

Munkám célkitűzéseit ismertetve, munkahipotéziseimet és kérdésfeltevéseimet három nagyobb problémátömb köré csoportosítva fogalmaztam meg. A könyv egyes fejezeteiben bemutatott kultúr- és technikatörténeti, valamint nagyrészt néprajzi anyag értelmezésére alapozva a következőkben ezeket igyekszem megválaszolni.

Dél-Zala évszázadok óta elsősorban helyi jelentőségű, *lokális szőlőtermő/bortermő helyként*, s nem történelmi/minőségi borvidékként létezett. Ennek okai részben a természeti-ökológiai adottságokban keresendők: észak-déli irányú dombvonulatok, kevés a déli lejtő, csapadékos, hűvös, talaja agyagos. Fajtaállományában a táj a filoxéravész utáni szőlőrekonstrukció során nagymértékben átállt a rezisztens direktermőkre, ezek termesztése huzamosan rögzült, s ez szemben állt a minőségi követelményekkel.

A szőlőbirtoklás körülményeit mindig is a kisparcellás, többnyire önellátó vagy a helyi piacra korlátozott mértékben termelni képes jobbágyi és paraszti szőlőgazdaságok jellemezték.

Mégis egy technikatörténetileg nagy múltú, „fejlett” présszerkezet – a főfás vagy bálványos prés – használatát láthatjuk évszázadokra visszatekintve és napjaink gyakorlatában (több-kevesebb módosítást téve) is alkalmazni. A főfás prések tömörszerű, zonális elterjedésének keleti határa – Nyugat-Európa irányából tekintve – a Nyugat-Dunántúl, külön csoportot, hatást mutat Észak-Dunántúl, a németajkú polgársághoz kötődően, illetve ettől keletebbre Erdély egyes részei, szintén jórészt a németiséghez, vagyis a szászokhoz kapcsolódóan.

A dél-zalai tájon a szőlőfeldolgozás–mustnyerés és bortárolás helyszíne a szőlőhegy, ami „szabadabb” jogállású birtoklást jelentett már a feudalizmusban. Ezért, ill. a települések túlnépesedése, valamint a feudális szolgáltatások kikerülésének szándéka miatt indult meg a 18-19. század folyamán a szőlőhegyre való kiköltözés, az állandó vagy időszakos kintlakás. Ez a falubeli parasztnépességéhez képest sajátos, eltérő életmóddal és identitással, közösségi élettel járt. Állandó lakó- és gazdasági épületeket emeltek a huzamosan kintlakó családok, gazdák, s ez együtt járt a helyben történő szőlőfeldolgozás és bortárolás gyakorlatával is. Mindezekből következően itt kapott és kap helyet a feldolgozás eszköze, a szőlőprés. E szerkezet meghatározza a présház méreteit, építészeti sajátosságait (padlás nélkülség), a tárolás igénye pedig a felszín feletti vagy földpince kialakítását.

A hagyomány és innováció viszonyát a *célszerűség* határozta és határozza meg. Mennyiségi teljesítménye, erőhatása miatt napjainkig fennmaradt a bálványos vagy főfás présszerkezet, vagy legalább is a működési elve, amely a hatalmas nyomóerő (savanyagok kiszorítása), valamint a munkafolyamat időbeli elhúzódása miatt (3-4 napig tartó, több fázisú, bárdoló-utánrakó préselés, levegővel való érintkezés, erjedés megindulása) nem alkalmas magas minőségi termék előállítására. A használat és fennmaradás okai közt szerepel, hogy a látszó-

lag drágán előállítható szerkezetet a (kis)paraszti birtokokon is viszonylag „olcsón”, nem megterhelő módon lehet elkészíteni.

Az archaikus technológiát hordozó *gúzsos prés* esetében fontos tényező volt az ökológiai alap, vagyis az, hogy vidékünk egyes részei az erdei iszalag és borókafenyő termőhelye. A szerkezet célszerűségének meghatározó volta mellett a főfás prések időtállósága, hosszú életkora, több generációt kiszolgáló fennállása is hozzájárulhatott a változatlan formában való használathoz, illetve a működési elv új szerkezetben történő megújításához. Ezért vidékünkön kisebb mértékben volt jellemző a gyári sajtók terjedése.<sup>727</sup>

A generációk viszonyulását vizsgálva megállapítható az idős generáció ragaszkodása a hagyományos, megszokott, megörökölt és bevált eljáráshoz, a fiatal korosztálynál pedig – hisz ők is a használók között vannak – a múlt iránti tisztelet, a megőrzés szándéka és a célszerűség szem előtt tartása játszott szerepet.

A vizsgált terület szőlőfeldolgozási–mustnyerési eljárásában meghatározó tehát a főfás prés, s annak e tájhoz köthető speciális alakváltozata, a gúzsos szőlőprés. Elterjedésének kijelölésében a szerkezeti elemek közül elsődlegesen a *szimmetrikus melence* és valószínűsíthetően a rögzítetlen végorsó (lengőorsó) típusjelző szerepű.

---

<sup>727</sup> Jelenlétüket, használatukat mutatja az is, hogy internetes hirdetési oldalakat böngészve, eladó főfás prések szöveges és fotós hirdetemányeire napjainkban is rábukkanhatunk. Az eladásra szánt szerkezeteket szinte kizárólag Zalában kínálják, köztük kifogástalan állapotú, működőképes darabokat is.

**ANDRÁSFALVY Bertalan**

- 1957 A vörösbor Magyarországon. *Néprajzi Értesítő* XXXIX. 49–67.
- 1961 Pekmez. Adatok törökkori szőlőkultúránk ismeretéhez. In: BABICS András (szerk.): *Kisebb tanulmányok*. Pécs: MTA Dunántúli Tudományos Intézet, 87–95.
- 1962 Formen des albanischen Weinbaues. *Acta Ethnographica* XI. 293–373.
- 1972 Néprajzi jellegzetességek az észak–mecseki bányavidék gazdasági életében. In: RÚZSÁS Lajos (szerk.): *Az észak–mecseki bányavidék regionális vizsgálata*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 123–167.
- 2001 Gyümölcskultúra. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 493–527.

**ÁNEK Teréz**

- 1975 *Cserfő és Föhrénchegy népi építésze*. Budapest: EA 18742; Nagykanizsa: TGYMA 969–75.

**ÁRVAY István**

- 1881 *Az okszerű és hasznos bortermelés kézi könyve. Különös figyelemmel Zalamegye helyi viszonyaira*. Nagykanizsa: Fischel Ny.

**BABO, August Wilhelm Freiherr von – MACH, Edmund**

- 1893–1896 *Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft I–II*. Berlin: P. Parey

**BAINTNER Ferenc**

- 1906 *A borászat kézikönyve*. Kolozsvár: Szerző kiadása, Gámán Ny.

**BALASSA Iván**

- 1964 Nemzetközi megbeszélés a munkaeszköztörténeti archívumok kérdéséről a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban. *A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 1964. 267–272.
- 1967 A mezőgazdasági munkaeszközök kutatásával kapcsolatos konferenciák. *Ethnographia* LXXVIII. 609–613.
- 1972 Gondolatok a munkaeszközök történetének kutatásáról. Tízéves a Mezőgazdasági Múzeum Munkaeszköztörténeti Archívuma. *Ethnographia* LXXXIII. 584–589.
- 1973 *Az eke és a szántás története Magyarországon*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1979 A munkaeszközök kutatás elvi és módszertani kérdései. *Ethnographia* XC. 1–14.
- 1981 A munkaeszközök kutatásának ikonográfiai forrásai. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 1978–1980. 3–17.
- 1991 *Tokaj–Hegyalja szőleje és bora. Történeti–néprajzi tanulmány*. Tokaj: Tokaj–Hegyaljai ÁG. Borkombinát



**BALLA Lőrinc**

- 1997 *Új hazában. Fejezetek Fűzvölgy, Homokkomárom, Hosszúvölgy, Korpavár, Magyarszentmiklós és Obornak történetéből.* Fűzvölgy: Községi Önkormányzat

**BARABÁS Jenő (szerk.)**

- 1987 *Magyar Néprajzi Atlasz II–III.* Budapest: Akadémiai Kiadó

**BARABÁS Jenő – GILYÉN Nándor**

- 1979 *Vezérfonal népi építészetünk kutatásához.* Budapest: Műszaki Kiadó

**BARABÁS Tamás**

- 1974 *Régi hegyi pincék és berendezésük Eszteregnyén.* Gépirat. TGYMA 941–75.

**BAŠ, Franjo**

- 1930 K vprašanju štajerske preše. *Glasnik Etnografskog Muzeja u Beogradu V.* 6–16.

**BASSERMANN–JORDAN, Friedrich**

- 1907 *Geschichte des Weinbaus unter besonderer Berücksichtigung der Bayerischen Rheinpfalz I–III.* Frankfurt am Main: Keller

**BAUER, Martha**

- 1954 *Der Weinbau des Nordburgenlandes in volkskundlicher Betrachtung.* (Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, Heft 1.) Eisenstadt: Burgenländisches Museum

**BÁRDOSI János**

- 1989 *Cák. Pincesor.* Szombathely: Vas Megyei Múzeumok Igazgatósága

**BÁRTH János**

- 1996 *Szállások, falvak, városok. A magyarság települési hagyománya.* Kalocsa: Kalocsai Múzeumbarátok Köre  
1997 Település. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* Budapest: Akadémiai Kiadó, 9–88.

**BÁTKY Zsigmond**

- 1906 *Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére.* Budapest: Múzeumok és Könyvtárak Orsz. Főfelügyelősége

**BELÉNYESY Márta**

- 1955 Szőlő és gyümölcstermesztésünk a XIV. században. *Néprajzi Értesítő XXXVII.* 11–28.  
1958 Kerített település és gazdálkodás kapcsolata néhány zalai irtásos falunál egy 1460-as határjárás alapján. *Ethnographia LXIX.* 117–127.

**BEKE Ödön**

- 1935 Népies növényneveink történetéhez. *Vasi Szemle II. 4. sz.* Szombathely, 256–264.  
1936 Népetimológia a magyar növénynevekben. *Vasi Szemle III. 3. sz.* Szombathely, 133–162.

**BENCsik János**

- 1990 A tokaji szőlőhegyek művelése, a szőlős ingatlan becsértéke a 18. század közepétől. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXVIII–XXIX*. Miskolc, 151–179.

**BENDA Gyula** (közreadja)

- 1988 *A keszthelyi uradalom 1850 előtti hagyatéki és vagyoni összeírásai I. Keszthely 1711–1820*. (Fontes Musei Ethnographiae 1.) Budapest: Néprajzi Múzeum
- 1995 *A keszthelyi uradalom 1850 előtti hagyatéki és vagyoni összeírásai II. Keszthely 1821–1849*. (Fontes Musei Ethnographiae 2.) Budapest: Néprajzi Múzeum
- 1997 A Keszthely környéki szőlőhegyek építkezése a hagyatéki és vagyonösszeírások tükrében. In: CSERI Miklós – S. LACKOVITS Emőke (szerk.): *A Balaton-Felvidék népi építészet*. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Veszprém: Laczkó Dezső Múzeum, 293–310.
- 2005 *A keszthelyi uradalom 1850 előtti hagyatéki és vagyoni összeírásai III. Szőlőhegyek, falvak*. (Fontes Musei Ethnographiae 7.) Budapest: Néprajzi Múzeum

**BODROGI Tibor**

- 1977 Ergológia. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon 1*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 721.

**BOGDÁN István**

- 1990 *Magyarországi hossz- és földmértékek 1601–1874*. Budapest: Akadémiai Kiadó

**BORÁSZATI KORMÁNYBIZTOS** (közli)

- 1880 *Gyakorlati útmutatás okserű szüretelési eljárásra*. Budapest: Pesti Ny.

**BORBÁS György**

- 2004 „A szobrot behoztam... A cserépgyertyatartót behozattam.” *Pannon Tükör* 9. évf. 5. sz. 84–91.

**BORBÉLY Gábor**

- 1978 Régi borprések nyomában. *Művelődés* XXXI. 8. sz. Bukarest, 24.

**BORSOS Balázs**

- 2011 *A magyar népi kultúra régiói 1. Dunántúl, Kisalföld, Alföld*. Budapest: Mérték Kiadó

**BRONNER, Johann Philipp**

- 1865 Beschreibung einer neuen Wein- und Obstpresse. *Monatshefte für Obst und Wein – 1865*. Ravensburg

**CATO, Marcus Porcius**

- 1966 *A földművelésről*. Budapest: Akadémiai Kiadó

**CHAPTAL – ROZIER – PARMENTIER – DUSSIEUR**

- 1804 *Theoretisch–practische Abhandlung über den Weinbau I–II.* Wien: J. V. Degen Buchdrucker und Buchhändler

**CLEMENS, Lucas – MATHEUS, Michael**

- 1996a Weinkeltern im Mittelalter. In: Uta LINDGREN (Hrsg.): *Europäische Technik im Mittelalter 800 bis 1200. Tradition und Innovation. Ein Handbuch.* Berlin: Gebr. Mann, 133–136.
- 1996b Zur Keltertechnik in karolingischer Zeit. In: BURGARD, Friedhelm – CLUSE, Christoph – HAVERKAMP, Alfred (Hrsg.): *Liber amicorum necnon et amicarum für Alfred Heit. Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte und geschichtlichen Landeskunde.* (Trierer Historische Forschungen 28) Trier: Verlag Trierer Historische Forschungen, 255–265.

**CSANÁDY Gusztáv–PLÓSZ Pál**

- 1885 *A borászat könyve. Tekintettel hazánk bortermelésére.* Budapest: Királyi Magyar Természettudományi Társulat

**CSÁNKI Dezső**

- 1897 *Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában III.* Budapest

**CSÁVOSSY György**

- 2002 *Jó boroknak szép hazája, Erdély. Hagyományok, hungarikumok az erdélyi borkultúrában.* Budapest: Mezőgazda Kiadó

**CSEKE Ferenc**

- 1998 *Hogyan befolyásolja a tengerszint feletti magasság néhány időjárási tényező érvényesülését a Nagykanizs környéki szőlőtermesztésnem?* Régi szőlőhegyi gazdálkodás Nagykanizsa környékén. (Nagykanizsai Honismereti Füzetek 19.) Nagykanizsa: Nagykanizsai Városvédő Egyesület Honismereti Köre

**CSEPREGI Pál–ZILAHÍ János**

- 1973 *Szőlőfajtáink.* Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó

**CSOMA Zsigmond**

- 1978 Szőlészeti munkaeszközváltás Somlón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1975–1977.* 213–230.
- 1981 Borászati munkaeszközváltás Somlón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1978–1980.* 39–65.
- 1983 Somlói borpincék a XVIII–XIX. században. *Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei 16.* 343–356.
- 1986 *Nászéjszakák bora: a somlai.* Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó
- 1990 Az archaikus faépítkezés emlékei a nyugat-magyarországi szőlőhegyeken. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1988–1989.* 361–402.

- 1993 *Uradalmi és jobbágy-paraszti szőlő-, bortermelés Somlón.* (Studia Folkloristica et Ethnographica 35.) Debrecen: KLTE
- 1994–1995 *Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében.* /Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig./ (CENTRÁL–EURÓPA Alapítványi Könyvek 3.) Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék; Budapest: Centrál-Európa Alapítvány
- 2010 A mustnyerés és -feldolgozás eszközei a magyarországi szőlőborágazatban. *A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 2008–2010.* 63–82.

#### **DEMCSENKÓ, N. A.**

- 1973 A moldvaiak hagyományos, csavar nélküli szőlőprései. In: HOFER Tamás – KISBÁN Eszter – KAPOSVÁRI Gyula (szerk.): *Paraszti társadalom és műveltség a 18–20. században I. (Faluk).* Budapest–Szolnok: Magyar Néprajzi Társaság, 127–140.

#### **DORNYAI Béla**

- 1939 A Keszthelyvidéki szőlőhegyek múltjából. *Vasi Szemle* VI. 4: 210–221., 5–6: 301–312.

#### **DÖMÖTÖR Sándor**

- 1957 *Vegyes néprajzi gyűjtés, Óriszentpéter.* Vas m. EA 6221.

#### **DÜMMERTH Dezső**

- 1968 *Pest város társadalma 1686–1696.* Budapest: Akadémiai Kiadó

#### **DVIHALLY Anna Mária**

- 1932 *A budai szőlőművelés története.* Budapest: Szerző kiadása

#### **EBERHART, Helmut**

- 1979 Die „Buttnrägasteckn“. Eine Untersuchung über einen noch in Verwendung stehenden Zählholztypus anhand von steierischen Beispielen. In: MARTISCHNIG, Michael (Hrsg.): *Sammeln und Sichten. Beiträge zur Sachvolkskunde.* Wien: Verband der Wissenschaftlichen Gesellschaften Österreichs, 83–93.

#### **ÉBNER Sándor**

- 1931 Adatok a Zselicség tárgyi néprajzához, különös tekintettel a faépítkezésre. *Néprajzi Értesítő* XXIII. 89–110.

#### **ÉGETŐ Melinda**

- 1973 Az Alföld és a Dunántúl szőlőművelésének kapcsolata. In: TÁLASI István (szerk.): *Dissertationes Ethnographicae I.* Budapest: ELTE, 195–249.
- 1974 A szőlőművelés átalakulása a századfordulón a Solt-vidéken. *Cumania* II. Kecskemét, 133–158
- 1977 Borsajtó. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon 1.* Budapest: Akadémiai Kiadó, 338–340.
- 1982 Történeti borvidék. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon 5.* Budapest: Akadémiai Kiadó, 341–342.

- 1984 Szőlőművelés és népi borászat. In: BÁRTH János (szerk.) *Kecel története és néprajza*. Kecel: Kecel Nagyközség Tanácsa, 573–621.
- 1990 A hegyvám mértéke és kiszámítása a XVIII. században a Zala megyei Széchenyi birtokon. *Agrártörténeti Szemle XXXII.* 73–84.
- 1991 A balkáni vörösbor-kultúra hatása az Alföld szőlő- és borkultúrájára. In: HALÁSZ Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége*. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság, 269–275.
- 1993 *Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés története a középkortól a múlt század közepéig*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1994 Szőlőhegyi települések kialakulása a Dunántúlon a 18–19. században. In: KISBÁN Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és központi irányítás*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet, 35–42.
- 1999 Írott és íratlan törvény nyugat–dunántúli szőlőhegyek életében a 17–18. században. In: BENEDEK Katalin – CSONKA-TAKÁCS Eszter (szerk.): *Démonikus és szakrális világok határán. Mentalitástörténeti tanulmányok Pócs Éva 60. születésnapjára*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet, 557–572.
- 2001 Szőlőművelés és borászat. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 527–595.
- 2004 *Vagyon szép szőlőhegyünk... Történeti-néprajzi elemzések közép- és nyugat-dunántúli magyar nyelvű hegytörvények körében 1629–1846.* (Documentatio Ethnographica 21.) Budapest: L'Harmattan

**ÉGETŐ Melinda** (összeáll., szerk., bev.)

- 1985 *Szőlőhegyi szabályzatok és hegyközségi törvények a 17–19. századból*. Budapest: MTA Könyvtára
- 2002 *Hegytörvények forrásközléseinek gyűjteménye (1470–1846)*. Budapest: L'Harmattan

**EMINGER, Erwin**

- 1995 Zur Geschichte der Weinbau-Kellerwirtschaft in Niederösterreich vom 16. bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts. *Heimat im Weinland. Heimatkundliches Beiblatt zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Mistelbach 1995/3.* 197–215.

**ENTZ Ferenc – GYÜRKY Antal – GYÜRKY Pál**

- 1868 *A hazai szőlészet*. Pest: Emich G.

**ENTZ Ferenc – MÁLNAY Ignác**

- 1870 *A szőlészet és borászat Erdélyben*. Vác: Siketnémák Iparint. Ny.

**ENTZ Ferenc – MÁLNAY Ignác – TÓTH Imre**

- 1869 *Magyarország borászata*. Pest: Athenaeum

**ÉRI István** (szerk.)

- 1970 *Richard Bright utazásai a Dunántúlon 1815*. Veszprém: Veszprém Megyei Múzeumok Igazgatósága



**FÁBIÁN József, N.**

- 1805 *A' boroknak természetésekről, és eltartásokról való értekezés mellyet frantzia nyelven irt nem régiben Chaptal J. A.* (Egy Tóldalékkal a' Nagy Somlyó Hegyről és Boráról.) Veszprém: Szammer Ny.
- 1813–1814 *Visgálódó és oktató értekezés a szőlő-mivelésről I–II.* Veszprém: Szammer Ny.

**FEJÉR Gábor**

- 1988 A makói állóorsós borsajtó. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1987-1.* Szeged, 189–207.

**FEYÉR Piroska**

- 1970 *Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai.* Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1981 *A szőlő- és bortermelés Magyarországon 1848-ig.* Budapest: Akadémiai Kiadó

**FÉL Edit – HOFER Tamás**

- 1961 A parasztember szerszámai. Beszámoló az átányi monografikus eszközvizsgálatról. *Ethnographia* LXXII. 487–535.
- 1974 *Geräte der Átányer Bauern.* Budapest: Akadémiai kiadó

**FÉNYES Elek**

- 1841 *Magyar országnak s a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben. I.* Pesten: Trattner-Károlyi
- 1851 *Magyarország geographiai szótára I–IV.* Pesten: Kozma

**FILEP Antal**

- 2002 Szőlőhegyi településtörténet a 18–19. században. In: BENYÁK Zoltán–BENYÁK Ferenc (szerk.): *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe.* Budapest: hermész Kör, 169–182; 385–387.

**FLOREC, Václav**

- 1989–1991 Rebmesser. Analogen in der trasionellen Weinbaukultur der Tschechoslowakei und Ungarns. *Néprajzi Értesítő* LXXI–LXXIII. 61–70.

**FLOREC, Václav – PETRÁK, Jan**

- 1967 Vinařské lisy na Moravě. *Česky Lid* 54. 31–49.

**FRISCH, Helmut (Hrsg.)**

- 1982 *Werschetz (Versecz–Vršac). Kommunale Entwicklung und deutsches Leben der Banater Wein- und Schulstadt.* Wien: Werschetzer Buchausschusses

**RICHTER, Helmut**

- 1993 Die Arbeit im Jahreslauf eines Weingärtners in alter Zeit. *Schwäbische Heimat* 44. Jg. Stuttgart, 352–363.

**FÜLEP Jónás**

- 1895 *A szőlőművelés Pozsonyban.* Pozsony

**FÜR Lajos**

- 1968 Az ászári szőlészet a századfordulón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 1967–1968. 212–242.

**FÜRST, Karl**

- 1847 *Versuch über den Weinbau und Weinhandel der Oedenburger Gespanschaft im königreiche Ungarn*. Oedenburg: Kulschar'sche Buchdruck

**FÜZES F. Miklós – SÁGI Károly**

- 1968 A balatoni szőlőkultúra pannon gyökerei. *Filológiai Közöny* XIV. 347–363.

**GAZDA Anikó (összeáll.)**

- 1959 *Petőmhályfa. Adatok a szőlőbegyi pincék építészetéhez és a bortermeléssel kapcsolatos életmódhoz, helyszíni felmérések alapján*. Budapest: É. M. Lakóépülettervező Vállalat

**GILLES, Karl-Josef**

- 1997 Der moselländische Weinbau zur Römerzeit unter besonderer Berücksichtigung der Weinkeltern. In: MATHEUS, Michael (Hrsg.): *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. Mainz: Kliomedia, 7–51.

**GILYÉN Nándor – MENDELE Ferenc – TÓTH János**

- 1981 *A Felső-Tiszavidék népi építésze*. Budapest: Műszaki Könyvkiadó

**GONDOLA Ferencz**

- 1892 Szőlő- és olajbogyó-termesztés. In: *Az Osztrák–Magyar Monarchia Írásban és Képben 8* (Az osztrák tenger mellék és Dalmácia) Budapest: Magyar Királyi Államnyomda, 691–700.

**GÖNCZI Ferencz**

- 1914 *Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése*. Kaposvár: Szabó Lipót Könyvnyomdája

**GUBA Szilvia**

- 2005 A tárgyi ellátottság kutatása az európai etnológiában. In: BÁRKÁNYI Ildikó – FODOR Ferenc (szerk.): *Határjáró. Tanulmányok Juhász Antal köszöntésére*. Szeged: Móra Ferenc Múzeum, 433–439.

**GUNDA Béla**

- 1939 Összehasonlító néprajzi jegyzetek. *Néprajzi Értesítő* XXI. 228–231.  
1960 A gyűjtögető életmód emlékei a gyalui havasokban. *Műveltség és Hagyomány* I–II. Debrecen: KLTE, 207–217.

**GYÖRFFY István**

- é.n. [1934] Gazdálkodás. In: *A magyarság néprajza* II. Budapest: Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, 5–225.

## **GYULAI Ferenc**

- 1994 Dél–Zala növényvilága. In: BÉLI József – RÓZSA Miklós – RÓZSÁNÉ LENDVAI Anna (szerk.): *Nagykanizsa. Városi monográfia I.* Nagykanizsa: Nagykanizsa M. J. Város Önkormányzata, 45–63.

## **GYÜRKY Antal**

- 1861 *Borászati–szótár.* Pest: Emich G.  
1879 *Borászatunk reformjai.* Vác: Serédy G. Siketn. Iparint. K.

## **HADZSICS Antal**

- 1909 Szerbek. In: BOROVSKY Samu (főszerk.): *Magyarország városai és vármegyéi. Bács Bodrog vármegye I.* Budapest: Országos Monográfia Társaság, 368–386.

## **HAJDÚ Erzsébet**

- 1979 Der Weinbau in Schambeck/Zsámbék in Wort und Bild. In: BALASSA Iván (főszerk.): *Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen 2.* Budapest: Tankönyvkiadó, 99–144.

## **HALÁSZ Péter**

- 1987 A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról. In: BALÁZS Géza – VOIGT Vilmos (szerk.): *Arator. Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapja tiszteletére.* Budapest: Magyar Néprajzi Társaság, 165–184.

## **HAMBUCH Vendel**

- 1981 *Der Weinbau von Pusztavám/Pusztawahn. Der Wortschatz des Weinbaus in der deutschen Mundart von Pusztavám.* (Ungarndeutsche Studien 1.) Budapest: Lehrbuchverlag

## **HANSEN, Wilhelm** (Hrsg.)

- 1969 *Arbeit und Gerät in Volkskundlicher Dokumentation.* Münster: Aschendorff

## **HANSEN, Wilhelm**

- 1984 *Kalenderminiaturen der Studienbücher. Mittelalterliches Leben im Jahreslauf.* München: Callwey

## **HAVAS József**

- 1855 *Utazás Német-, Francia- és Olaszország nevezetesebb vidékein mezei gazdaságot s leginkább a bor- és selyem-termelés érdekében.* Pesten: Szerző kiadása

## **HÉJJAS Zoltán**

- 1955 *Szőlőhegyi gyűjtés: Hosszúvölgy.* Kézirat, TGYMA 2307–99

## **HINTERMAYR, Johann**

- 1979 Die Apfel- und Birnenmostkultur im Niederösterreichischen Mostviertel. In: MARTISCHNIG, Michael (Hrsg.): *Sammeln und Sichten. Beiträge zur Sachvolkskunde.* Wien: Verband der Wissenschaftlichen Gesellschaften Österreichs, 213–230.

## **HOFER Tamás**

- 1983 A „tárgyak elméleté”-hez. Felszerelések és tárgyegyüttesek néprajzi elemzése. *Népi kultúra–Népi társadalom XIII.* Budapest, 39–64.

**HOFFMANN Tamás**

- 1998 *Európai parasztok. Életmódjuk története I. A munka.* Budapest: Osiris

**HOLUB József**

- 1960 *A bortermelés Zala megyében 1526 előtt.* (Klly. a Göcseji Múzeum Jubileumi Évkönyvéből.) Zalaegerszeg

**HORVÁTH Gyula**

- 1995 A délnyugat-dunántúli szőlőhegyek szakrális építményeinek gazdaság- és kultúrtörténeti vonatkozásai. In: CSERI Miklós (szerk.): *Nyugat-Dunántúl népi építésze.* Szentendre: Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Szombathely: Szombathelyi Savaria Múzeum, 363–380.

**HRUBALA, Martin**

- 2010 *Vinohradnicke lisy v malokarpatskej oblasti.* Pezinok: Malokarpatské Múzeum

**ILLÉS Péter**

- 2010 Paraszti szőlőhegyek elfeledett táji, épített és tárgyi öröksége a Hegyhát és Farkas-erdő vidékén. *Savaria* 33. Szombathely, 237–256.  
2012 Paraszti szőlőhegyek rendje a Hegyhát és Farkas-erdő vidékén. *Savaria* 35. Szombathely, 253–277.

**JANKÓ János**

- 1902 *A Balaton-melléki lakosság néprajza.* (A Balaton tudományos tanulmányozásának eredményei III. kötet 2. rész.) Budapest: Kilián

**KAHOUNOVÁ, Ema**

- 1969 *L'udové vinohradnicke stavby a lisy.* Bratislava: SAV

**KALESNY, Frantisek**

- 1977 *Musée de viticulture á Bratislava.* Bratislava: Musée Municipal á Bratislava

**KARDOS László**

- 1943 *Az Őrség népi táplálkozása.* Budapest: Államtudományi Intézet Táj- és Népkutató Osztály

**KATONA József – DÖMÖTÖR József**

- 1963 *Magyar borok–borvidékek.* Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó

**KÁLI Csaba (szerk.)**

- 1999 *Zala megye a XVIII–XIX. században két korabeli leírás alapján.* (Zalai Gyűjtemény 46.) Zalaegerszeg: Zala Megyei Levéltár

**KECSKÉS Péter**

- 1979 Hegyközség. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon* 2. Budapest: Akadémiai Kiadó. 518–519.  
1985 Egy letenyei prэшázpince felmérése és áttelepítése. *Ház és Ember* 3. Szentendre, 173–182.  
1987 Szentgyörgyvári guzsos szőlőprés. *TÉKA* 87/2. Szentendre, 13–15.

- 1991 A palini prэшházpince áttelepítése. *TÉKA 91/1*. Szentendre, 7–11.
- 1992 Prэшházak és pincék a Dél-Dunántúlon. *Ház és Ember 8*. Szentendre, 167–203.
- 1993 Szőlőskert és szőlőhegyi építmények. *TÉKA 93/1*. Szentendre, 51–62.
- 1997 Szőlőfeldolgozó és bortároló építmények. In: BALASSA Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 205–213.
- 1999 A szőlőfeldolgozás és bortárolás építményei Erdélyben. In: BALASSA M. Iván – CSERI Miklós (szerk.): *Népi építészet Erdélyben*. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum, 315–342.
- 2002 Mezővárosi és falusi borkultúra a 18–19. századi Kárpát-medencében. *Ház és Ember 15*. Szentendre, 85–101.

**KECSKÉS Péter – PETŐ Mária**

- 1974 A pannóniai szőlőművelés és mustnyerés tárgyi emlékeinek értékeléséhez. *Néprajzi Értesítő LVI*. 131–159.

**KEGLEVICH Gyula**

- 1909 Szőlőgazdaság és gyümölcstermelés. In: BOROVSKY Samu (főszerk.): *Magyarország városai és vármegyéi. Heves vármegye*. Budapest: Országos Monográfia Társaság, 247–256.

**KELETI Károly (szerk.)**

- 1875 *Magyarország szőlőszeti statisztikája 1860–1873*. (Nemzetközi statisztika – Szőlőszet – 1. rész) Budapest: Országos Magyar királyi Statisztikai Hivatal

**KERECSÉNYI Edit–TEMESVÁRI Andor**

- 1975 *Szőlőhegyek népi műemléki felmérése–Rigác*. EA 12 458

**KISS Árpád**

- 1992 *Az ezerjő hazájában. A móri történelmi borvidék monográfiája*. Székesfehérvár: Albaswiss

**KISS Elemér**

- 1935 *Alsódunántúl mezőgazdasága I–III*. Kaposvár: Kultúra Ny.

**KISS István, N.**

- 1973 Szőlő-monokultúra a Hegyalján, XVI–XVIII. század. *Agrártörténeti Szemle XV*. 383–389.

**KISS Lajos**

- 1997 *Földrajzi nevek etimológiai szótára I–II*. Budapest: Akadémiai Kiadó

**KLEIBER, Wolfgang**

- 1980 *Zur sprachgeographischen Struktur der deutschen Winzeterminologie*. (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse 6) Wiesbaden



- 1989 Zum Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie. In: VEIT, Werner H. – PUTSCHKE, Wolfgang (Hrsg.): *Sprachatlanen des Deutschen. Laufende Projekte*. Tübingen: M. Niemeyer, 91–108.
- 1998 Glinnen, Stoppeln, Etnen und Retzeln. *Forschug. Mitteilungen der DFG 1–2/98*. Weinheim, 12–14.

**KLEIBER, Wolfganag** (Hrsg.)

- 1990–1996 *Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie 1–6. Lieferungen*. Tübingen: M. Niemeyer

**KOC SIS Gyula**

- 1988 *Hagyatéki leltárak. Cegléd 1850–1900*. Cegléd: Kossuth Múzeum

**KODOLÁNYI János**

- 1958 Adatok a nyugati Mecsek szőlőgazdálkodásához és borászatához. *Janus Pannonius Múzeum Évkönyve*. Pécs, 147–178.

**KÓS Károly**

- 1972 Népi szőlőművelés Szászmuhszán. In: *Népelet és néphagyomány*. Bukarest: Kriterion, 97–107.
- 1980 Változások az avasúvárosiak gazdálkodásában In: *Eszköz, munka, néphagyomány*. Bukarest: Kriterion, 388–443.

**KOSSUTH János**

- 1905 Szőlőművelés és gyümölcstermelés. In: BOROVSKY Samu (főszerk.): *Magyarország városai és vármegyéi. Zemplén vármegye és Sátor-aljaúj hely*. Budapest: Országos Monográfia Társaság, 188–199.

**KOVÁCS Katalin**

- 1985 A dunántúli szőlőhegyek betelepülése Zalaszentő példája alapján. *Ethnographia* XCVI. 329–336.

**KOVAČEVIČOVÁ, Soňa** (szerk.)

- 1990 *Etnografický Atlas Slovenska* (EAS) Bratislava: Národopisný ústav Slovenskej akadémie vied – Slovenská kartografia

**KÖNIG, Margarethe**

- 1997 Pflanzenfunde aus den römischen Kelternanlagen in Braunberg und Piesport–Müstert. In: MATHEUS, Michael (Hrsg.): *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. Mainz: Kliomedia, 53–71.

**KÖZPONTI STATISZTIKAI HIVATAL** (összeáll.)

- 1986 *Szőlőtermelés: községsoros adatok 1873–1965*. Budapest: KSH

**KURUCZ Albert**

- 1964 *Az észak–bihari szőlőművelés és borgazdálkodás*. (Hajdú–Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 5.) Debrecen: Déri Múzeum

**LÁBADI Károly**

- 1996 *Drávaszög ábécé. (Néprajzi és folklór tájlexikon.)* Eszék: HunCro – Budapest: Drávaszög Alapítvány

**LADURNER–PARTHANES, Matthias**

1972 *Vom Perglwerk zur Torggl. Arbeit und Gerät im Südtiroler Weinbau.* Bozen: Athesia

**LANTSCHBAUER, Rudolf**

1995 *Rust. Der Wein und die vier Jahreszeiten.* Graz: Vinothek Verlag

**LAPOSA József**

1988 *Szőlőhegyek a Balaton-felvidéken.* Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó

**LEIBITZER János**

1832 *Gyakorlati bortermelés és pinczegazdaság.* Pest: Wigand Ottó

**LEKIASVILI, Andro**

1958 Szőlőprések Racsában és Lecshumiban /Grúzia/. *Néprajzi Közlemények* III. 4. sz. 22–28.

**LETENYEY Lajos**

1859 *Szőlészeti tájrajz.* (Fehérmegye válvölgyi s tabajdi szőlőmivelés ismertetése, tanulságos észrevételekkel a mai szőlőipar fejlesztéséül.) Pest: Boldini Ny.

**LICHTNECKERT András**

1990 *A balatonfüred-csopaki borvidék története.* Veszprém: Veszprém Megyei Levéltár

1997 Szőlőhegyek–hegyközségek a 16–19. században. In: CSERI Miklós–S. LACKOVITS Emőke (szek.): *A Balaton-Felvidék népi építésze.* Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum –Veszprém: Iaczkó Dezső Múzeum, 277–292.

**LIMBACHER Frigyes – PÖSCH Károly**

1913 *A ruszt–sopron–pozsonyi borvidék.* Budapest: Pátria

**LUKÁCS László**

1974 Kahounová, Ema: L'udové vinohradnicke stavby a lisy. *A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei* 13. 140–141.

1976 A népi építkezés emlékei a zámolyi szőlőhegyen. *Alba Regia* XV. Székesfehérvár, 237–243.

1978 Népi építkezés a Velencei-hegység szőlőiben. *Alba Regia* XVI. Székesfehérvár, 299–343.

**LUKÁCS László – AMBRUS Lajos – L. SIMON László**

2005 *Édes szőlő, tűzes bor. A Velencei-tó környékének szőlő- és borkultúrája.* Budapest: Ráció Kiadó –Pázmánd: Velencei-tó Környékéért Alapítvány

**LÜBECK J. Károly**

1830 *Hellenthal K. A. segítő könyve a borosgazdák és borkereskedők számára.* Pesten: Hartleben

**MAAR Gizella**

1943 *A soproni szőlőművelés és szókincse.* Budapest: Kir. Magy. Egyetemi Nyomda

**MAKOVICZKY Gyula**

- 1934 *Nagykanizsa város településföldrajza*. Városföldrajzi tanulmány. (Geographia Pannonica III.) Nagykanizsa: Közgazdasági Rt.

**MALLÉ, Marie-Pascale**

- 1995 Celliers et pressoirs de haute Durance. *Le Monde alpin et rhodanien*. 1. 7–37.

**MAJOR Miklós**

- 1978 Régi borprések a Szilágyságban. *Művelődés XXXI*. 4. sz. Bukarest, 35–36.

**MARKÓ Imre Lehel**

- 1954 *A kiskanizsai szőlőművelés és szókincse*. EA 9431.  
1955 A kiskanizsai szőlőművelés. In: IGÁZ Mária – MORVAY Péter – SIMON Józsefné (szerk.): *Népünk hagyományaiból*. Budapest: Művelt Nép, 27–37.  
1981 *Kiskanizsai szótár*. Budapest: Akadémiai kiadó

**MATHEUS, Michael (Hrsg.)**

- 1997 *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. (Trierer Historische Forschungen 23.) Mainz: Kliomedica

**MATHEUS, Michael**

- 1997 Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen. In: Matheus, Michael (Hrsg.): *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. Mainz: Kliomedica, 503–532.

**MEZŐFI József**

- 1965 *Szőlőművelés Homokkomáromban*. Gépirat. TGYMA 265–68

**MIKULI Jakab**

- 1901 Gyümölcstenyésztés és szőlőművelés. In: *Az Osztrák–Magyar Monarchia Írásban és Képpen 19*. (Bosznia és Hercegovina) Budapest: Magyar Királyi Államnyomda, 453–460.

**MÓD László**

- 2007 Szőlő- és gyümölcstermesztés Magyarlapád környékén. In: BÁRTH János (szerk.): *Lapádi vendégség: néprajzi tanulmányok Magyarlapádról és környékéről*. Kecskemét: Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumi Szervezete, 87–116.

**MÓD László – SIMON András**

- 1997 Szüret és szőlőfeldolgozás három avasi magyar faluban. *Belvedere IX*. Szeged, 176–184.  
1999 Az avasi magyarság szőlőkultúrája. *Ethnographia 101*. Budapest, 415–456.  
2002 *A hajtástól az újborig. A szőlő és bor ünnepei Lendva-vidéken*. Lendva: Lendvai Magyar Nemzetiségi Művelődési Intézet

- 2005 Interetnikus hatások a maradéki magyarok szőlő- és borkultúrájában. In: KLAMÁR Zoltán (szerk.): *Etnikai kontaktzónák a Kárpát-medencében a 20. század második felében*. Aszód: Pest Megyei Múzeumok Igazgatósága, 170–175.
- MOLLAY Károly**
- 1941 Soproni élet a 15. század második felében. (A Haberleiter-család története.) *Soproni Szemle V. 2. sz.* 109–122.
- MOLNÁR Ágnes**
- 2005 Kényszervállalkozások és előremenekülés. A mezőgazdasági kisüzemek helyzete a rendszerváltás után Kiskanizsán. In: SCHWARZ Gyöngyi – SZARVAS Zsuzsa – SZILÁGYI Miklós (szerk.): *Utóparaszti hagyományok és modernizációs törekvések a magyar vidéken*. Budapest: MTA Néprajzi kutatóintézet, 127–138.
- MOLNÁR Balázs**
- 1974 *Pincék, présházak – Letenye*. Gépirat. EA 12393
- MOLNÁR István**
- 1883 *A szőlőművelés és borászat kézikönyve*. Budapest: Athenaeum
- MOZOG István**
- 1900 Fiume kerti és erdőgazdasága. In: BOROVSKY Samu (főszerk.): *Magyarország városai és vármegyéi. Fiume és a magyar–horvát tengerpart*. Budapest: Országos Monográfia Társaság, 275–281.
- MÜHL Nándor**
- 1964 *A soproni szőlészet története*. (A Soproni Szemle kiadványainak új sorozata 5. sz.) Sopron
- MÜLLER Róbert**
- 1982 *A mezőgazdasági vaseszközök fejlődése Magyarországon a késő-vaskortól a török-kor végéig I–II.* (Zalai Gyűjtemény 19.) Zalaegerszeg: Zala Megyei Levéltár
- NAGY Imre – VÉGHÉLY Dezső – NAGY Gyula** (szerk.)
- 1886–1890 *Zala vármegye története. Oklevéltár I–II*. Budapest: Zala vármegye közönsége
- NAGY Pál István – APRÓ János**
- 1972 *Adalékok Soltvadkert történetéhez*. Kiskőrös
- NAGYVÁTHY János**
- 1821 *Magyar practicus termesztő*. Pest /Reprint, 1984/
- NÉMETH Mária**
- 1965 *Hagyományos szőlőművelés és bortermelés Becsehelyen*. Gépirat. TGYMA 277–68
- NÉMETHY József**
- 1835 *A Szüret, Borkészítés és borralbánás a pinczében*. Pesten: Heckenaszt

**NOVÁK László**

- 1977 A Börzsöny-hegység falvainak szőlőművelése. In: *A Börzsöny néprajza*. (Studia Comitatus 5.) Szentendre: Pest Megyei Múzeumok Igazgatósága, 219–241.

**NYÁRY Ferencz**

- 1876 *Szőllő és pincze. Az okserű szőlőművelés és borkezelés kézikönyve*. Selmeczbányán: Joerges Ágoston

**ORSZÁGOS KÖZSÉGI TÖRZSKÖNYVBIZOTTSÁG**

- 1909 *Zala vármegye községei és egyéb lakott helyei hivatalos neveinek jegyzéke*. Budapest

**Országos Magyar Gazdasági Egyesület**

- 1883 *Albrecht főherceg Ő Fensége bellyei uradalmának leírása*. Bécs

**ORSZÁGOS MAGYAR KIR. STATISZTIKAI HIVATAL**

- 1896 *Magyarország népessége a Pragmatica Sanctio korában 1720–21*. Budapest
- 1897 *A Magyar Korona országainak mezőgazdasági statisztikája I*. Budapest

**ŐZE Sándor**

- 1997 A vörösbor elterjedése a XVI. század közepi dél-dunántúli Nádasdy-uradalmakban. In: PETERCSÁK Tivadar (szerk.): *Hagyomány és korszerűség a XVI–XVII. században*. Eger: Dobó István Vármúzeum, 141–151.

**PACH Zsigmond Pál**

- 1963 *Nyugat-európai és magyarországi agrárfejlődés a XV–XVII. században*. Budapest: Kossuth Könyvkiadó

**PAIS Sándor**

- 1964 A becsvölgyi gazdálkodás. *Néprajzi Közlemények IX. 2.*

**PALÁDI-KOVÁCS Attila**

- 1967 *Paraszti bortermelés néhány abaúji faluban*. (Közlemények a debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Intézetéből. 20) Debrecen: KLTE
- 1977 Csöbörköd. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon 1*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 533.
- 1981a Puttony. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon 4*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 284.
- 1981b Hagyományos vízfordó módok és eszközök a Kárpát-medencében. *Ethnographia XCII*. 307–333.
- 2002 *Tárgyunk az időben. Néprajzi kihívások és válaszok*. Debrecen: Ethnica

**PAPP László – VÉGH József (szerk.)**

- 1964 *Zala megye földrajzi nevei*. Zalaegerszeg: Zala Megyei Tanács Végrehajtó Bizottsága



**PARAIN, Charles**

- 1962 Vorindustrielle Pressen und Keltern und ihre Verbreitung in Westeuropa. *Deutsches Jahrbuch für Volkskunde* 8. Berlin, 338–350.

**PERLAKY Mihály**

- 1873 *Népszerű borászati kézikönyv*. Budapest: Földművelésügyi Minisztérium

**PÉTERFFY József**

- 1864 *Borászati káté. Népszerű utasítás az okszzerű szőlőművelés-ről, szüretelésről és a bor tisztántartásáról*. Nagykanizsa: Markbreiter

**PETKES József**

- 1981 Szatmár vidéki hagyományos szőlőprések. *Falvak Dolgozó Népe* II. sorozat XXXVII. 1782. sz. Bukarest, 4.

**PIAZ, Antonio dal**

- 1878 *Weinbereitung und Kellerwirtschaft*. Wien–Pest–Leipzig

**RÁCZ János**

- 1997 *Kétszáz magyar szőlőnév*. Budapest: Magyar Nyelvtudományi Társaság

**REGNER, Alfred**

- 1876 *Der Weinbau in Seinem ganzen Umfange mit besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse im Oesterreich–Ungarn und in Süddeutschland*. Wien–Pest–Leipzig: Hartleben

**RICHTER, Helmut**

- 1939 Bäuerrliche Mosthütten und Obstkeltern in Niederbayern und Oberdonau. *Schönere Heimat* 35. 90–93.

**RIKLI Ferenc (szerk.)**

- 1999 *Kanizsai enciklopédia*. Pécs: B. Z. Lapkiadó

**SCHAMS, Franz**

- 1832–1833 *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder vollständige Beschreibung sämtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch–topographisch–naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht*. I–II. Pesth: Verlag von Otto Wigand

**SCHEUERMEIER, Paul**

- 1943–1956 *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz* I–II. Erlenbach–Zürich: E. Rentsch

**SCHMIDT Mária**

- 1975 *A szőlőhegyek építkezése, a pincék berendezése Magyarszentmiklós környékén*. Gépírat. TGYMA A/967–75

**SCHMITTHENNER, Friedrich**

- 1910 *Weinbau und Weinbereitung*. Leipzig: Teubner

**SCHRAM Ferenc** (közli)

- 1963 Peretsényi Nagy László leírása az Arad megyei szőlőművelésről (1805). *Agrártörténeti Szemle* V. 153–175.

**SEEMAYER Vilmos**

- 1933 Régi tüzelőberendezések Dél-Zalában és Belső-Somogyban. *Néprajzi Értesítő* XXV. 49–63.  
1935 Régi szüret a Bóni-hegyen, Zalamegyében. *Néprajzi Értesítő* XVIII. 92–96.

**SEPPÄLÄ, Tea**

- 2001 *Das Erbe des Winzers. Weinbau und weinbautechnische Neuerungen am Oberrhein von 1833 bis 1913*. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys

**SIKE Lajos**

- 1972 Szőlősajtoló és hegedű. *Művelődés* XXV. Bukarest, 22–23.

**SIMON András**

- 1996 A Nagykanizsa környéki szőlőhegyek szervezete és őrzése. *Néprajz és Nyelvtudomány* XXXVII. Szeged, 309–322.  
1997 A mustnyerés eszközei és módjai a Lendva-vidéken. *Vinogradnik Sadjar – Szőlő- és Gyümölcstermelő '97/2*. Lendva, 23–28.  
1999 A szőlőfeldolgozás és mustnyerés eszközei a Thorma János Múzeumban. In: SZAKÁL Aurél (szerk.): *Halasi Múzeum. Emlékkönyv a Thorma János Múzeum 125. évfordulójára*. Kiskunhalas: Thorma János Múzeum – Halasi Múzeum Alapítvány, 241–254.  
2001 A gúzsos szőlőprés. A mustnyerés archaikus eszköze és technológiája Délnyugat-Magyarországon. In: BARNÁ Gábor (szerk.): *Társadalom-kultúra-természet. Tanulmányok a 60 éves Bellon Tibor tiszteletére*. Karcag–Szeged–Szolnok: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok Igazgatósága, 247–261.  
2002 A mustnyerés eszközei és módjai. In: BENYÁK Zoltán–BENYÁK Ferenc (szerk.): *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*. Budapest: Hermész Kör, 297–306.  
2005a A technológia és a minőség összefüggése a mustnyerés munkafolyamatában. In: BÁTI Anikó (szerk.): *Parasztlelet, kultúra, adaptáció*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 99–120.  
2005b Szőlő- és gyümölcskultúra. In: Ö. KOVÁCS József–SZAKÁL Aurél (szerk.): *Kiskunhalas története III. Tanulmányok Kiskunhalasról a 19. század közepétől a 20. század közepéig*. Kiskunhalas: Thorma János Múzeum – Halasi Múzeum Alapítvány, 209–292.  
2007 A település, a népi építészet és a gazdálkodás néhány vonása a délzalai szőlőhegyeken. In: FRANKOVICS Tibor (szerk.): *Zalai Múzeum 16*. Zalaegerszeg: Zala Megyei Múzeumok Igazgatósága, 7–20.

- 2009 Szőlőfajták és a művelés éves munkarendje a dél-zalai szőlőtermő tájon. In: KOVÁCS Zsuzsa – MARX Mária (szerk.): *Zalai Múzeum* 18. Zalaegerszeg: Zala Megyei Múzeumok Igazgatósága, 239–248.
- 2010a Eszköz, munka, technológia. Adatok a munkaeszköz-kutatás történetéhez és eredményeihez a magyar néprajzban és az európai etnológiában, különös tekintettel a szőlészeti és borászati eszközökre. In BALI János – BÁTI Anikó – KISS Réka (szerk.): *Inde aurum – inde vinum – inde salutem. Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára*. Budapest: ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék – MTA Néprajzi Kutatóintézet, 559–575.
- 2010b Az életmód változása, megalkotott hagyományok, ünnepek és turizmus a Délnyugat-Dunántúl szőlőhegyein. In: GARACZI Imre – SZILÁGYI István (szerk.): *A kultúra, a tudomány és a nemzet helyzete a Kárpát-medencében. Magyarságtudományi kutatások 1*. Veszprém: Veszprémi Humán Tudományokért Alapítvány, 237–245.
- 2010c A szőlőbirtokosok szervezetei a Nagykanizsa környéki szőlőhegyeken. In: PETERCSÁK Tivadar (szerk.): *Acta Academiae Agriensis, Sectio Historiae (Az Eszterházy Károly Főiskola Tudományos Közleményei)* XXXVIII. Eger, 99–109.
- 2010d Papok a menyecskén. Néhány példa a népi szemléletmód és a tájnyelvi szóalkotás kérdéséhez. In: DÉVAVÁRI BESZÉDES Valéria – SILLING Léda (szerk.): *Szenvedély és szolgálat. Tanulmányok a hatvanesztendő Silling István tiszteletére*. Szabadka: Bácsország Honismereti Társaság, 63–71.

#### SIMON, Franz

- 1974 *Bäuerliche Bauten im Südburgenland*. Oberschützen: Szerző kiadása
- 1981 *Bäuerliche Bauten und Geräte Südburgenland und Grenzgebiete*. Oberschützen: Szerző kiadása

#### SIMON László

- 1961 *Adatok Zala megye mezőgazdasági mikrokörzeteinek vizsgálatához*. (Klny. a Földrajzi Értesítő X, évf. 1. füzetéből.) Budapest, 45–65.

#### SIUTS, Hinrich

- 2001 Geräteforschung. In: BREDNICH, Rolf W. (Hrsg.): *Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*. (3. Auflage) Berlin: Dietrich Reimer Verlag, 155–170.

#### STORNÓ Ferenc

- 1940 Régi soproni borsajtók, hordók és mércék. *Soproni Szemle*. 358–369.

**SUGÁR István**

- 1976 Adatok az egri vörös bor történetéhez. A bikavér kialakulása. *Az Egri Múzeum Évkönyve XIV.* Eger, 293–331.

**SZABÓ Gyula, N.**

- 1929 Kiskanizsa az etnográfia tükrében. In: BARBARITS Lajos (szerk.): *Nagykanizsa*. Budapest: Magyar Városok Monografiája Kiadóhivatala, 335–358.

**SZABÓ Kálmán**

- 1934 *Kecskemét szőlő- és gyümölcstermelésének multja*. Kecskemét: Kátona József Társaság

**SZABÓ Lajos – NAGY Sándor**

- 1982 *Mezőgazdasági örök kézikönyve*. Budapest: Mezőgazdasági és Élelmészügyi Minisztérium Információs Központja

**SZABÓ Sarolta**

- 1982 Adatok Komlóska szőlő- és borkultúrájához. *A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 20*. Miskolc, 97–101.

**SZABÓ Tünde, L.**

- 1991 Szőlőhegyi pincék, prэшázak a Balaton déli partján. In: Cseri Miklós (szerk.): *Dél-Dunántúl népi építésze*. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Pécs: Janus Pannonius Múzeum, 313–332.

**SZENTMIHÁLYI Imre**

- 1959 *Szőlőhegyi kutatás Lenti körül*. EA 6625

**SZILÁDY Zoltán**

- 1970 *Régi borospincék Zala megyében*. EA 16 673

**SZILÁGYI Miklós**

- 2000 Gazdasági társulatok, egyesületek, érdekvédelmi szervezetek. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 558–597.

**SZOLNOKY Lajos**

- 1972 *Alakuló munkaeszközök. A magyar népi kenderrost-megmunkálás*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1973 *Népi építészeti gyűjtés – prэшázak, pincék. Homokkomárom*. Gépírat, EA 1242

**SZÖVÉNYI István**

- 1965 A szüret jelentősége a régi Kőszeg gazdasági életében. *Savaria 3*. Szombathely, 259–281.

**TAGÁN, Galimdsán**

- 1941 Néprajzi megfigyelések a kisázsiai Taurusz hegység déli részén. *Ethnographia LII*. 230–245.

**TAKÁCS Árpád**

- 1942 *A szőlőtermelés történeti földrajza, borvidékeink*. Budapest: Bethlen Ny

**TAKÁCS Lajos**

1968–1969 Kaszaszerű vágóeszközeink történetéhez I–II. *Néprajzi Értesítő* L. 35–49.; LI. 37–56.

**TANTALICS Béla**

2005 *Szőlő- és borkultúra Lenti–Lendva térségében*. Lenti: Lenti Honismereti Egyesület

**TÁLASI István**

1971 Az eszközváltás első 100 éve a magyarországi aratóműveletekben és későbbi következményei (Eszköz- és munkatörténeti vázlat). *Népi Kultúra – Népi Társadalom V–VI*. Budapest, 297–305.

**TERSÁNCZKY József**

1869 *A jobb szőlőművelés, borkészítés és pinczegazdálkodás korszerű könyve*. Nagykanizsa: Fischel Ny.

1874 *Szőlészeti és borászati titkok gyűjteménye*. Nagykanizsa: Fischel Ny.

1887 *Szabadhegy monographiája 1850–1866*. Nagykanizsa: Fischel Ny.

**THINIUS-HÜSER, Klaus**

1993 Historische Kelterhäuser in Baden–Württemberg. *Schwäbische Heimat* 44. Jg. Stuttgart, 338–351.

**TÓTH János**

1940 Kőszegvidéki szőlőhegyi pincék. *Technika* 1940/8. 221–229.

1942 A Sághegy pincéi. *Dunántúli Szemle* IX. 3–4. sz. 92–100.

**TÓTH Tibor**

1977 *Nagybirtoktól a nagyüzemig. A mernyei uradalom gazdálkodása a jobbágyszabadítástól az első világháborúig*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

1978 *A mernyei uradalom a feudális rend utolsó szakaszában*. Budapest: Akadémiai Kiadó

**TRÜMPY-MEYER, Glarus**

1946 Volkskundliches aus Zeitungen Helvetik (I. Transport der Kelterbäumen) *Schweitzer Volkskunde* 36. Jg. Basel, 39–40.

**VAJDA Dániel**

1858 *Borászati közlemények a magyar pincegazdászat mezejéről*. Marosvásárhely: Ev. Ref. Főtanoda Ny.

**VAJKAI Aurél**

1938 A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részén. *Néprajzi Értesítő* XX. 1–48., 172–204.

1939a Cserszegtomaj. (Egy hegyközség élete.) *Néprajzi Értesítő* XXXI. 170–204.

1939b Római emlékek Dunántúl néprajzában. *Pécs szab. kir. város "Majorossy Imre Múzeumának" 1939–40. évi Értesítője*. Pécs, 40–51.



- 1956 Présházak és pincék a XVIII. századból a Balaton északi partján. *Ethnographia* LXVII. 57–90.
- 1958 A hegyközségek kialakulásának kérdése. *Néprajzi Közlemények* III. 3–4. 59–69.
- 1963 Adatok a Balaton melléki szőlőhegyek népi építkezéséhez. *Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei* I. 171–183.
- 1966 A Balaton északi partjának présházai. *Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei* 5. 181–246.
- 1977 Szőlőprések és díszítésük a Balaton északi mellékén. *Ethnographia* LXXXVIII. 448–462.

#### **VAKARELSKI, Hristo**

- 1960 Néhány bulgáriai szőlőművelő eszköz és azok történeti fejlődése. *Műveltség és Hagyomány* I–II. Budapest, 147–163.

#### **VARGA Gyula**

- 1976 *Az érmelléki szőlőkultúra*. (Bihari Dolgozatok. A Bihari Múzeum Közleményei 3.). Berettyóújfalu

#### **VARGA Sándor**

- 1993 *A Lendva-hegyi bortermelés*. Lendva: Hazánk Könyvkiadó Kft.

#### **VÁNDOR László**

- 1994 Kanizsa története a honfoglalástól a város török alóli felszabadulásáig. In: BÉLI József – RÓZSA Miklós – RÓZSÁNÉ LENDVAI Anna (szerk.): *Nagykanizsa. Városi monográfia I.* Nagykanizsa: Nagykanizsa M. J. Város Önkormányzata, 217–424.

#### **VÁSÁRHELYI Zoltán**

- 1901 *A hegyközségek közigazgatása*. Budapest: Országos Központi Községi Ny.

#### **VINCZE István**

- 1957 Magyar szőlőmetszőkések és metszés módok. *Néprajzi Értesítő* XXXIX. 71–101.
- 1958a Magyar borsajtók. *Ethnographia* LXIX. 1–28.
- 1958b Magyar borpincék. *Néprajzi Értesítő* XL. 83–104.
- 1959 Ungarische Weinkelter. *Acta Ethnographica* VIII. 99–129.
- 1960a A borkészítés módjai és eszközei, különös tekintettel a borsodi Hegyközre. *Ethnographia* LXXI. 1–25.
- 1960b Szőlőművelés és eszközei a borsodi Hegyközben. *Néprajzi Közlemények* V. 3–4. sz. 125–144.
- 1971 Történeti–néprajzi összehasonlító vizsgálatok a kelet-európai szőlőkultúra körében. *Népi kultúra – Népi társadalom* V–VI. Budapest, 310–314.
- 1975 Taposók és prések. *Ethnographia* LXXXVI. 104–152.
- 1984 Bortárolók történeti formái: verem–dolium–hordó. *Ethnographia* XCV. 1–9.

## VITA Zsigmond

- 1978 A népi szőlőművelés hagyományai Nagyenyed vidékén. In: *Népismereti dolgozatok*. Bukarest: Kriterion, 51–63.

## WEINHOLD, Rudolf

- 1963 Megjegyzések a Saale és az Elba közötti régi és jelenkori szőlőművelés néprajzi kutatásának állásához és alapelveihez. *Ethnographia* LXXIV. 402–417.
- 1965 Gemeinsamkeiten und Wechselbeziehungen zwischen der ungarischen und deutschen Weinkultur. In: BODROGI Tibor – ORTUTAY Gyula (szerk.): *Europa et Hungaria: Congressus Ethnographicus in Hungaria*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 163–180.
- 1966 Rebmesser und Kelter. *Deutsches Jahrbuch für Volkskunde* 12. Berlin, 37–48.
- 1973 *Winzerarbeit an Elbe, Saale und Unstrut*. Berlin: Akademie-Verlag

## ZENTAI János

- 1971 Két adat az Ormánság népének régi életéhez. *Janus Pannonius Múzeum Évkönyve* XIII. (1968) Pécs, 185–199.

## Rövidítések

EA	Néprajzi Múzeum (Budapest) – Ethnológiai Archívum, Kéziratgyűjtemény
LM	Lendvai Galéria-Múzeum (Lendva/Lendava, Szlovénia)
MMA	Magyar Mezőgazdasági Múzeum (Budapest) Mezőgazdasági Munkaeszköz-történeti Archívuma
TGYM	Thúry György Múzeum (Nagykanizsa) A – Adattár F – Fotótár

# TRADITION, INNOVATION, QUALITY THE TECHNOLOGY OF GRAPE PROCESSING AND MUST GAIN THE EXAMPLE OF SOUTHERN ZALA

(Summary)

## Objectives and Research Questions

The main goal of the present book is to give an insight into a section of the southwestern Transdanubian wine culture, focusing on the technology and tools of grape processing and the gaining of must. These studies encompass the 19<sup>th</sup> century until present times.

The geographic area of investigation is the southern Zala grape-growing region, Nagykanizsa in particular, and the boundaries of the villages situated in the town's northern neighbourhood (Nagyrecse, Palin, Homokkomárom) and also the vine lands of the villages west of Nagykanizsa (Rigyác, Valkonya, Becsehely, Tótszentmárton, Letenye). Marking out the distribution area and the territory of the application of the *beam wine press*, which can be detected in the region's viniculture, was a determinant aspect in selecting the research spots within the broader area.

Thinking further about the terminology and systematization results of earlier technical literature, the first section of the book attempts to define the stages of the processing of grapes and the *gaining of must*, and also tries to determine the relationship between the individual phases, e.g. *collecting* and *sorting of clusters*, *destemming*, *compacting and pre-crushing of clusters*, *partial juicing*, *complete juicing*, *additional juicing*. The main goal is to systemize the technology, the tools and the procedures, to illustrate and analyse them within the framework of their chronologic, regional and social correlations.

The next unit discusses the application of the tools for complete juicing (wine press) and their dispersal in Europe and the Hungarian-speaking areas. Along with data about technical literature, the résumé also includes results gained through personal research.

Subsequently, the book provides deep insight into the natural and ecological characteristics of the southern Zala microregion, its vine-growing and vinicultural past and socio-economic function, the methods in the growing of grapes and the treatment of wine, the plan of work, the dispersed settlements on the vine-growing hill, its buildings, the system of local governments within these settlements (Vineyard Council/wine-producing commune) and the adherent lifestyle. Moreover, the correspondence between technology and quality, and the roles of tradition and innovation in the gaining of must are regarded as emphatic aspects in the research.

Working hypotheses, questions:

1. Southern Zala has never belonged and still does not belong to the primary and quality wine-producing regions of Hungary, nevertheless it always had a great past and tradition in the practice of grape processing and winemaking. Therefore the selected microregion is suitable to help examine the subsistence of the archaic characteristics of gaining must in the context of technology and quality.

2. The level of technical quality depends on traditions and on the connections and transmissive capabilities of different social strata and lands. The tools and methods of must production – though being just a section of the complex subject of viniculture – virtually express the properties of the viniculture of a particular wine region or grape-growing area. The know-how and technical devices that keep old traditions alive can closely correspond to natural conditions and species stock, and determine the quality and quantity of a certain product, the size and function of the buildings in the wine-producing area or in the village or town. These premises require the following questions to be answered:

To what degree do the applied technology and tools, and their location and use influence and determine other elements of the viniculture and vineyard, e.g. building styles in the vineyards, living permanently in these structures, lifestyle, and the level of the communal and social organization of that particular economy?

What sectors of the examined area show the dynamics between tradition and innovation, and can or may this be influenced solely by generations?

To what extent and in which portions of the investigated area can the dynamics of tradition and innovation be detected; and can it be associated unequivocally with any of the generations?

3. To what degree is (was) the string wine press the determinant technology and tool of the examined area; where are the chronologic and geographic boundaries of its application and what does reason the geographic boundary of its application?

## **Methods of Data Collection and Processing, Used Sources**

During the course of more than a decade of systematic field work, the main methods of ethnographic inquiry were interviewing, participant observation and photo and video documentation.

The information obtained from the field and contemporary (recent) observations are supplemented by data from archives of both the Ethnographic Museum and Göcseji Museum (manuscripts, photos). Also, some valuable data was provided by the collection of objects from different institutions of the

Göcseji Museum and the Tools Archive of the Museum of Hungarian Agriculture.

This primary source-material comes compared to the data provided by Hungarian and international ethnographic, (local) historical, linguistic and viticulture-related literature, statistical data and material from text collections containing written historical (factual) sources in the study.

Providing important data connected to the specific field of viticulture and viniculture János Jankó, Ferenc Gönczi, Aurél Vajkai, István Vincze, Melinda Égető, Péter Kecskés and Zsigmond Csoma were those authors who contributed with more important ethnographic works.

Researches and data processing from the aspect of the history of technology – which have already been investigated thoroughly both in the Hungarian and European ethnology – gain particular attention during the course of the subject's introduction.

## Research Results

### *The Process of Grape Preparation and Must Gain*

The three most important factors that influence the viticulture and viniculture of a certain region are natural conditions, the variety of grown grape and the applied tools and technologies. In the majority of cases tools define applicable technology, and consequently all of these – in the cases of grape preparation and must-gaining – influence the quality of the wine, which is an important touchstone of a wine-producing area's history and socio-economic facet.

The expressions of *viticulture*, *grape-growing* denote on a more particular level the planting of vine, plantation cultivation, and annual plan of work and guarding the grape until harvest.

The terms of *vinification*, *oenology*, *viniculture*, and *wine management* refer to the preparation and processing of the harvested clusters, the production of must, and the storage, treatment, consumption and selling of wine. In addition to these two groups of terms can several modifiers come, e.g. *home-made*, *rustic/rural*, and *bourgeois*, which define the cultivators, carriers of the particular culture, or their social statuses. Consequently, the enumerated terms cover particular aspects and sections of the cultural and farming (economic) systems, which operate as a whole, organic process and unit. This horticultural branch naturally exists and operates within the context of the lifestyle in the grape-producing vineyards (settlement, architecture, everyday life) and its internal social system and law (unwritten norms, community law, vine-growing commune with its collective occasions and celebrations).

The thesis applies the expressions of *grape processing* and *gaining must*, which designate the work process involving the harvesting of grapes, the



(often multiple) production of must, and its way into barrels, to refer to the sub-section dealing with aspects of *viniculture*.

From the moment when the harvester picks the cluster from the grapevine, the harvest itself becomes a part of the grape preparation/must-gaining process.

The thesis focuses only on those aspects of the harvest's more complex economic and collective features which significantly determine the processing of grapes and the quality of the must, namely: the *picking* and *selection of clusters*.

*Complete juicing* as a phase of the entire grape processing means the procedure which concludes the separation of the clear juice from the crushed bunches of clusters, with the remaining pomace being further utilized. As such, complete juicing means the pressing of the previously crushed grapes, which is called stomping if done without a pressing tool. With the introduction of the notion of *partial juicing*, the classification can be further refined. Partial juicing precedes complete juicing when the grapes are crushed and *free-run must* is gained from the pomace by means of filtering; the remaining succulent mass is then pressed and stomped to dry. Partial juicing may be preceded by the crushing of clusters in harvest containers, *buckets* and *hotte/hod*. During this procedure, the clusters are only partially crushed, due to the fact that the goal is not the gaining of must but the *compacting of bunches* – *pre-crushing* before (and coincidentally with) being transported away for further processing. Depending on the further use of the pomace after complete juicing is over, there may be an additional phase to the processing. If water or even sugar is added to the dry pomace and given time to ferment, and subsequently being pressed or stamped, the process of obtaining juice by this way is called *additional juicing*; this procedure yields a must of lower quality, which turns into a thin 'worker's wine' or 'afterjuice', the so-called *piquette*.

In relation to the sequence of the different stages of work, *destemming*, *grape separation* may anytime precede the complete juicing.

### *The Use of Wine Presses and Regional Types*

There are three basic types of wine pressing devices according to their structural and mechanical characteristics:

1. *Beam/Lever(-type) presses* (Baumpressen, Baumkeltern)
2. *Central-spindle presses* (Schraubenkeltern)
3. *Lateral-spindle presses* (Spindelkeltern)

From as early as the Middle Ages, wine presses have been the evidence of intensive viti- and viniculture. As vivid proof stand the huge and expensive beam presses from different large size ecclesiastic and secular landed estates of Western Europe. The viti- and viniculture of these estates reached industrial

volumes and indeed the intensive need for wine must have surely contributed to the distribution of wine presses, which can be traced to the Antique ages, over large areas, in higher numbers and more developed technological form.

Based on the principle of the second-class lever, the main components of the *beam presses* are: the main beam (which has one end permanently or temporarily fixed), parts attached to the other end of the beam (spindle, rope, scroll or winch that provide the compressive force besides the mass of the beam), and a press basin and basket which serves as container for the pomace.

The different structural variations of these elements represent the sub-types of the beam presses, according to geographic area. This type of press is common in Western Europe and within the Carpathian Basin in Western and Northern Transdanubia and Transylvania.

Structurally, *central-spindle presses* are based upon the following elements: a *slatted shaft* placed on a mostly block-shaped press basin, the pomace crate, two lateral supporting logs, a press beam with a screw going through it. The pressing of the crushed grapes is controlled by the compressive and pushing force of the screw. In Europe, central spindle press only became widely popular later in history, but due to its space-saving characteristics this type of press has outlived its beam counterpart. Manufactured press with fixed screw can be derived from its structure.

Main areas of occurrence and application of *central-spindle presses* in our country are the northern Hungarian regions of Hont, Nógrád and Nyitra; it is a dominant type and nearly exclusive in Baranya, partially in Tolna and eastern Somogy Counties. In the Transdanubian region, Fejér and Veszprém Counties and some areas around Buda both central-spindle and beam presses occur. This type of presses may be found in Debrecen in the eastern part of Hungary and in certain settlements of Transylvania. It has become a characteristic type on the Great Hungarian Plain from the 18<sup>th</sup> century.

From structural and operational aspects *lateral-spindle presses* have more in common with beam rather than central spindle presses. The two logs on both sides of the *pomace crate* function as screw presses. If both logs are worked into spindles, the result is a *double screw* press; otherwise it is a *single-spindle* press. The spindles go through the press plank which can be fastened down by either one or two female screws (this mechanism provides the compressive force on the pomace).

*Central-* and *lateral-spindle* presses differ not only technically from their *beam* counterpart, but can also be distinguished geographically. Appearing in the 18th and 19th century, spindle presses did not replace the more archaic *beam* presses but emerged and were used in areas where no other type of presses had been used before.

## *The Viti- and Viniculture of Southern Zala in Regard to Its Technology of Grape Processing and Gain of Must*

The earliest of historical data concerning the grapes of this geographic area date back to as early as the 13<sup>th</sup> century. Grapes were grown on cleared woodland, approximately 300 meter above sea-level. Southern Zala was not among the better wine-producing regions, therefore we can refer to it as a *secondary (local) viticultural/viticultural area*, where peasants could only produce wine of low quality for their (families') personal consumption on their small parcels. This may be the reason why these lands – on the border of the Hungarian language area – were able to maintain archaic technologies.

In southern Zala farmers started to move out to the vine hills beginning from the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> centuries either permanently or temporarily. This lifestyle spawned its own system, involving the raise of residential and agricultural buildings and structures, animal husbandry, field cultivation and farming and fruit-growing. This mixed profile of the vineyard functioned self-sufficiently, or as a small-scale economy/ peasant smallholding with the ability to satisfy demands of the local market.

### *Harvesting and (Cluster) Sorting*

All over the examined area, the harvest on a particular grape-producing hill was a mutual, unified practice up until the middle of the 20<sup>th</sup> century. Exceptions could have only made in the case of early ripening grapes, which were pre-harvested. The collective regulation over the beginning of the harvest had terminated since the second half of the 20<sup>th</sup> century. At that time, farmers could adjust more flexibly to the harvest based upon the ripeness of the grapes determined by natural (meteorological) conditions.

By the 1960s, the wooden basin or staved two-handled wooden pail had been replaced by glazed and tin buckets, and in the latter two decades, plastic bucket have become the most common vessel. Irrespective of the size of the vineyard and the quantity of the harvest, cluster sorting for the more demanding farmers meant that the rotten clusters were harvested separately and put along with pomace that were to be made into brandy. Clusters were picked by hand or cut off with paring knives. They strove to push the harvesting bin under the vine, whereas fallen-off berries were picked up manually.

### *Compaction and Pre-crushing of Bunches*

I have not found any information related to the use of the pail and the pre-crushing/compacting of the clusters inside the pail among the ethnographical (historical) relics of the examined area. The clusters were poured from the harvesting bin into the hotte where they were crushed using a grape-crusher

wood, whose one side ends in 3 or 4 branches; subsequently, clusters were poured into the press-basin. This procedure, however, points towards the existence of the compaction/crushing of the clusters in pail as a preliminary procedure. István Vincze calls the 'hotte of Zala' a particular one, a distinctiveness that is clearly represented in the Atlas of Hungarian Folk Culture.

### *Destemming the Berries*

This procedure was unknown in the traditional viniculture of the examined area. We have relevant data about certain farmers removing the berries of their blue (red) grapes as a part of their vinification technology only from the second part of the 20<sup>th</sup> century, much rather in the 1980s and 1990s. In the majority of cases no tools were used, it was all done manually. The dissertation mentions several examples when the Othello grapes were processed in this manner.

### *Partial Juicing*

Within the examined area, the clusters – having been previously pre-crushed in the hotte and then poured into the symmetrical or asymmetrical basin of the beam press – were stomped further with bare feet. The basin was placed under the beam (lever) and between the lateral logs in such a way that it had a slight forward inclination. Stomping would begin in the back of the basin, so the must could flow easily fore. Stomping could have happened through a loosely woven sack that was put into the basin. The grape grinder appeared only in the 1920s, 1930s, smallholders took it over only from the middle of the 20<sup>th</sup> century. This grinder changed the technology of partial juicing in many ways, out of which the most important change was the fact that it replaced the stomping procedure. The grinder was placed on a frontal corner of the basin, and the grapes were poured into its mouth from the hotte; thus the ground bunches ran directly into the basin. This procedure made sense by the use of the *string press* (with symmetrical basin) because the ground bunches had to be gathered in the centre of the press basin.

### *The String Press: Main Tool of Complete Juicing*

There were two types of beam presses that survived in greater numbers in the peasant grape-growing areas in Transdanubia until the end of the 20<sup>th</sup> century: the *string press* and the *funnel press*.

The first non-ethnographical description of the string press dates from 1869 and was written by József Tersánczky, a medical doctor from Nagykanizsa: '...with this press a large amount, sometimes a whole crop can be pressed while sparing a great deal of time and human effort.' The first ethnographical descrip-

tion of the string press comes from Imre Lehel Markó in the middle of the 20<sup>th</sup> century. He described a string press dating from 1831, which was found on the Vajda-Cserfő grape-growing hill owned by the community of Kiskanizsa. Its distribution area points beyond southwestern Transdanubia, mainly toward Slovenia, Styria and Burgenland. From a structural aspect – based on the loading of crushed grapes – it is the symmetrical basin that stands to prove the previous existence of the string technology.

The author of the book conducted participant observation, recorded interviews and made complete photo and video documentation about string presses in operation in the grape-growing hill of Förhénc near Nagykanizsa in 1995 and during the fall of 2003.

One particularity of the string press is that the crushed grapes do not fall into a slatted funnel of constant capacity (pomace crate), but are shovelled into the *press basin* – which is placed symmetrically beneath the beam – and tied round with a *string* made of Old man's beard (*Clematis vitalba*) or Common Juniper (*Juniperus communis*). Following the initial pressing – which meant that the pomace were left under the press often for three days – the strings were undone, the protruding pomace were cut down uniformly with axe or hatchet, reloaded and than pressed again. This procedure is often performed twice. After use, the string was cleaned, washed and hanged on a nail behind the press on the wall of the wine press house. The string would remain dry in that draughty place until next year's harvest. After the harvest, the unused tools and bowls were stored inside the large basin of the press.

Old man's beard, the raw material of the string, was gathered along watercourses, i.e. the Principális Channel (flowing near Kiskanizsa) and in the humid floodplain of the Mura River in the study area. The gathering of the plant and the braiding of the string was performed by poorer peasants, while the woodwork of the press was constructed by specialists (skilled peasants). Kiskanizsa was a centre of press making where several carpenters, joiners and master coopers worked on the fabrication of the string wine presses.

The large beam presses were placed inside the so-called wine press house portion of the vineyard construction. István Vincze writes: "The size of Transdanubian shelter, cellar is determined by the size of the press, primarily serving housing purposes for the press, and only secondarily for the storage of wine."

The wine press house is a ceilingless structure, due to the vertical mechanism of the examined press type. Considering this, we can accept the theories of the literature and the fieldwork, i.e. the cellar and wine press were built simultaneously, and the shelter consecutively, according to the size of the press; and not in a reversed order. It also occurred whether somebody was planning to erect a wine press house and he first bought the press from a vineyard construction to be demolished.



During the course of fieldwork (1995-2004) a counter tendency could be observed against the disappearance and destruction of presses and wine press houses. Older wooden presses are transformed to a certain degree, and gain function depending on the personal desire of the farmer. In other cases the basic work principle of the main beam press appeared in new forms.

These mechanisms can be grouped as follows:

1. *Maintained and operating string and funnel-type beam presses.* These survived in their original material, structure and function. Their worn elements (most often the spindle) were replaced for replicas.

2. *Refashioned beam presses.* These machines have certain elements changed but retained their main structural characteristics and working principle. Into this category I classify the presses with symmetrical basin on which the wooden basin was replaced by a concrete one; those presses at which the string press's loading method was replaced by funnel; beam presses where the end-spindle was changed to some other type of counterweight (concrete log, cog-wheel and chain mechanism); presses with initially symmetric basin that had the basin reshaped or completely taken out.

3. *Presses that retain some basic structural elements but with the working principle significantly altered.* Such a press can be found in the photo archive of the Thúry György Museum of Nagykanizsa. This press was documented in 1965 in Zalaszentbalázs and has the comment on its archive card: „The beam press was transformed in 1936 by its owner, due to structural damage. He replaced the broken one with an iron press, which is common nowadays, and stood it in the basin.”

4. *Newly constructed presses that reflect certain structural elements or working principle of beam presses.* The basin is made with concrete and tiles, with a piece of rail section used as press beam. Mainly personal innovations, based on borrowed ideas. Their definition is *balance-press, central-press*.

### *Additional juicing*

As a custom within the examined area, water would have been poured onto the pressed pomace, and left for a few days and then pressed again. The result was a sour wine, referred to as ‘workers wine’. This procedure was performed especially when harvest was poor.

## **Synopsis**

For hundreds of years, southern Zala has been regarded as a *secondary (local)*, rather than a truly *quality/historical vini- and viticultural area*. On one hand, this is due to natural-ecologic conditions (hills facing North to South, few southern slopes, damp and cold weather, clayey soil), on the other hand it is

caused by the fact that after the great grape Phylloxera, farmers had shifted their attention towards more resistant species of grapes (*Vitis Labrusca*) during the grape reconstruction; that tendency prevailed persistently, which was against quality requirements. Conditions were analogical to those of the peasant and small-scale farms, which managed to produce a restricted amount of wine for personal use or for the local market.

Nevertheless a press of great historical past – beam press – has been and is still being used today around these regions, having been influenced by minor or major structural changes throughout the centuries.

The location of processing of grapes and the gaining of must and the storing of wine is the grape-producing hill, where farmers and their families lived for longer periods of time and erected specific, work-related constructions, which are therefore entailed the practices of grape-processing and wine storing on the spot. As a consequence, the main tool of grape processing, the grape press was and still is to be found here as well. The machine influences the size of the press house, its architectural characteristics (no garret), whereas storage requirements made necessary the erection of aboveground or underground wine-cellar.

Relation between tradition and innovation was and is determined by *expediency*. Due to its capacity in output (quantity) and press force, the beam press has survived until present days even if its working principle (enormous pressure that presses out all acid) and time-consuming procedures (up to 3-4 days long multiple phase pressing with crushing and stacking, the contact with air, the beginning of fermentation) does not allow to produce higher quality wine.

The string press relies on archaic technologies and this is determined by ecological factors, namely the existence of the endemic species of Old man's beard and Common Juniper. Besides its expedience, the longer lifespan of the beam presses serving several generations could have contributed to their structural subsistence along with the adapted working principle in a new form. Consequently, the diffusion of manufactured presses was less intensive in our area.



## TÁJ ÉS NÉPI KULTÚRA

A Szegedi Tudományegyetem  
Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszékének  
kiadványsorozata

A sorozat eddig megjelent kötetei:

1. JUHÁSZ Antal (szerk.): Migráció és település a Duna–Tisza közén 2. Szeged, 1997. 212 p.
2. JUHÁSZ Antal (szerk.): Migráció és anyagi kultúra a Duna–Tisza közén. Szeged, 1999. 177 p.
3. JUHÁSZ Antal (szerk.): Észak-Bánság paraszti műveltségéből. Szeged. 1999. 131 p.
4. JUHÁSZ Antal (szerk.): Szajáni gyűjtés. Szeged, 2003. 207 p.
5. BARNA Gábor – MÓD László – SIMON András (szerk.): „Szent ez a föld...” Néprajzi írások az Alföldről. Szeged, 2005. 236 p.
6. JUHÁSZ Antal – SIMON András (szerk.): Egy bánsági falu népi műveltségéből. Szeged, 2007. 149 p.
7. MÓD László – SIMON András: „A Becsületes Gazdaság egybe gyűlt...” Adatok a szeged-szatymazi szőlőhegyi gazdaközösségek működéséhez. Szeged, 2010. 224 p.

X 169267

A kötetek megrendelhetők vagy megvásárolhatók a  
Szegedi Tudományegyetem  
Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszékén  
(6722 Szeged, Egyetem u. 2.)  
+36-62/544 216  
[www.etnologiaszeged.hu](http://www.etnologiaszeged.hu)



SIMON András (Nagykanizsa, 1973) néprajzkutató, a Szegedi Tudományegyetem Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszékének oktatója. Fontosabb kutatási témái: anyagi kultúra, vizuális antropológia, kitalált hagyományok. 1996-tól – önállóan és társszerzőként Mód Lászlóval – számos írása jelent meg a Kárpát-medence szőlő- és borkultúrájáról. Doktori (PhD) disszertációját *A technológia és a minőség kapcsolata a szőlőfeldolgozás-mustnyerés munkafolyamatában. A dél-zalai példa* címmel 2007-ben védte meg az ELTE Néprajztudományi Doktori Iskola „Európai etnológia” programjában. Ennek átdolgozott változata lát most napvilágot könyv formájában.

„A jelölt *módszertani* szempontból deklaráltan kapcsolódik az eszköztörténeti kutatásokhoz. Szemmel láthatóan jól tájékozott az európai etnológiában hosszú időn át széles hullámokat vető irányzat külföldi szakirodalmában, de jól ismeri a hazai kutatásban is markáns vonulatot képező felfogás jegyében született műveket és eredményeket. [...] A néprajzi szakirodalomban elsőként kísérletet tett arra, hogy egzakt fogalmi rendszert alakítson ki a munkafolyamatok és munkaeszközök osztályozására. [...] Rendszerét a dolgozat további részében mindjárt alkalmazza is. A külföldi szakirodalom alapján ebben a tagolásban veszi számba, hogy a szőlőfeldolgozás és mustnyerés területén a kontinentális Európában a 19. század folyamán melyek voltak a korszerűnek számító eszközök és eljárások. Ezeket mozzanatról-mozzanatra veti össze a hazai szőlészeti-borászati szakirodalomban megjelenő tartalmakkal, majd ez utóbbiakat a néprajzi gyűjtésekből és egyéb forrásokból származó adatokkal. [...] Önálló fejezetben foglalkozik a borkészítés legattraktívabb munkaeszközével, a szőlőpréssel. [...] Alapos figyelmet fordít a szerkezeti sajátosságokra és ezek variációira, minek eredményeként több ponton sikerül árnyaltabbá tennie a szakirodalomban eddig érvényesnek tekintett tipológiát. [...] A dolgozat új megközelítésben mutatja be a nagymúltú, de mindvégig helyi jelentőségű, a szakirodalomban többnyire «apróparcellás paraszti borvidék»-ként jellemzett zalai kistáj borkultúrájának 19–20. századi változásait. Az alapkérdés vizsgálata mellett a disszertáns figyelme kiterjed egyfelől az alkalmazott archaikus mustnyerési technológia és a helyi szőlőkultúra egyéb elemei (bortárolás, szőlőhegyi építkezés, szőlőhegyi közösségek változása stb.) között mutatkozó összefüggésekre, másfelől a hagyomány és innováció dinamikájára, különös tekintettel a nagymúltú gúzsos szőlőprés szerkezeti megújításának számos egyedi variációjára.”

*(Részlet Égető Melinda opponensi véleményéből, 2007)*

